5....-05-ES 2612 + P, CZ 02.09.2003 9:09 Uhr Seite 1

CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka

Espressoautomat

Máquina para hacer espresso • Máquina para bicas
Macchinetta automatica per espresso • Espresso Machine
Automat do kawy espresso • Espressoautomat

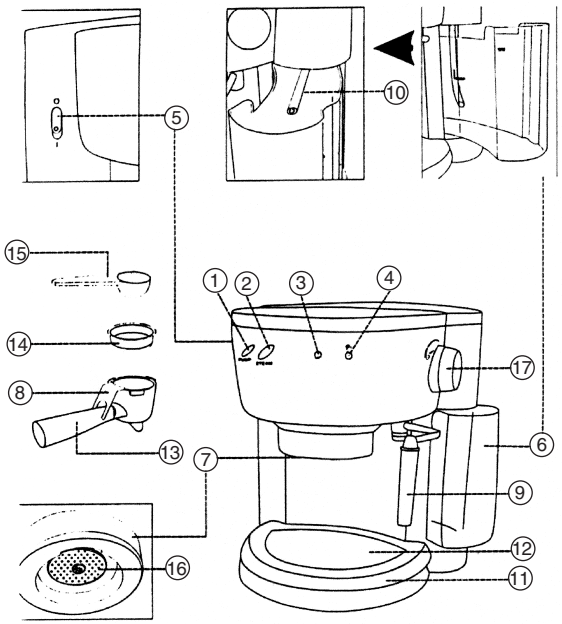
ES 2612

CE

Inhalt

Indice • Índice • Indice • Contents • Spis treści • Obsah

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	11
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	13
	Garantia	Página	20
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	22
	Garantía	Página	29
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	31
	Garanzia	Pagina	38
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	40
	Guarantee	Page	46
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	48
	Gwarancja	Strona	56
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	57
	Záruka	Strana	64



Beschreibung der Bedienelemente und der Zusatzteile

1. Pumpen Taste
2. Dampf Taste
3. Bereitschaftsleuchte
4. Dampfleuchte
5. Beleuchteter Ein/Aus-Schalter
6. Wassertank
7. Brühkopf
8. Filter-Sicherungshebel
9. Dampfdüse
10. Siphonrohr
11. Abtropfwanne
12. Abdeckung für Abtropfwanne
13. Filterhalter
14. Filter
15. Messlöffel
16. Brühsieb
17. Dampfventil

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Spezielle Sicherheitshinweise

- Die Metallteile werden sehr heiß. Fassen Sie nur die Griffe an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, flache, ebene und rutschfeste Unterlage.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
- Füllen Sie den Wassertank (1) immer nur mit kaltem Wasser.
- Um sicherzustellen, dass von vorherigen Brühvorgängen kein Restdampfdruck mehr vorhanden ist, lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und drehen Sie dann langsam den Filterhalter (7) in Richtung „AUF".
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb der Filterhalter (7) korrekt und sicher geschlossen ist, da dieses Gerät unter Druck arbeitet.
- Füllen Sie nur Wasser in den Tank. Keine anderen Flüssigkeiten!

Vor dem ersten Gebrauch

- Packen Sie die Espresso Maschine vorsichtig aus. Entnehmen Sie alles Zubehör und Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Zubehör (einschl. Filter, Filterhalter, Messlöffel, Wassertank) mit milden Reinigungsmitteln in lauwarmem Wasser.
- Belüften Sie vor der ersten Espresso Zubereitung oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde bitte zuerst das System. Dies bedeutet, dass frisches Wasser das System durchspült oder durchläuft, damit die Pumpe betriebsbereit wird, der Brühkopf vorgeheizt und Luftblasen entfernt werden, die sich im Gerät gebildet haben können.
  Anmerkung: Schließen Sie das Gerät erst dann, wenn Sie alle Vorbereitungen getroffen haben an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an.
- Stellen Sie sicher, dass Sie vor jeder Benutzung das Gerät erst dann einschalten, wenn das Dampfventil vollständig geschlossen ist.

Füllen des Tanks

1. Ziehen Sie den Wassertank heraus. Spülen Sie ihn aus und füllen Sie bis zur obersten Markierung (MAX) mit Wasser ein.
2. Schieben Sie dann den Tank wieder ins Gehäuse. (Der Schlauch muss im Wasser eingetaucht sein). Sie können den Tank jedoch auch befüllen, indem Sie den Tank nur soweit aus dem Gehäuse ziehen, so dass Sie Wasser mit einer Kanne einfüllen können. (z.B. wenn das Gerät in Betrieb ist).

Belüftung durch den Brühkopf

1. Füllen Sie den Wassertank mit klarem kalten Wasser. Stellen Sie einen Behälter unter den Brühkopf mit eingesetzten Filterhalter.
2. Schalten Sie den beleuchteten Ein/Aus- Schalter ein, und drücken Sie die Pumpen Taste. Das Wasser benötigt einige Sekunden, um durch den Brühkopf zu fließen.
3. Lassen Sie das Wasser mindestens eine bis zwei Minuten durch den Brühkopf strömen und lösen Sie dann die Pumpen Taste, um das Wasser zu stoppen.
4. Fließt kein Wasser aus dem Brühkopf (evtl. Luftblasen im System), lösen Sie die Pumpen Taste um die Pumpe anzuhalten. Belüften Sie durch die Dampfdüse wie unten erklärt.

Belüftung durch die Dampfdüse

1. Stellen Sie sicher, dass sich frisches kaltes Wasser im Tank befindet.
2. Schwenken Sie die Dampfdüse nach außen und stellen Sie einen Behälter unter die Dampfdüse. Drehen Sie nach dem Einschalten den Dampfkontrollschalter entgegen des Uhrzeigersinns bis ans Ende, um das Dampfventil vollständig zu öffnen.

3. Drücken Sie dann die Pumpen Taste. Wasser wird vom Brühkopf zur Dampfdüse geleitet. Lassen Sie das Wasser mindestens eine bis zwei Minuten durch die Dampfdüse fließen.
4. Lösen Sie nach der Belüftung durch die Dampfdüse die Pumpen Taste und drehen Sie den Dampfkontrollschalter im Uhrzeigersinn, um das Dampfventil vollständig zu schließen.

Wir empfehlen, dass das Gerät durch die Dampfdüse belüftet wird (um jede Luftblase zu beseitigen) und nachfolgend durch den Brühkopf (wie unter Belüftung durch den Brühkopf beschrieben) um das System anzuheizen.

Zubereitung von Espresso

Denken Sie daran: Espresso muss feiner gemahlen sein als normaler Kaffee.

1. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose, 230 V. 50Hz, an.
2. Füllen Sie frisches kaltes Wasser in den Tank und schalten Sie den Ein/Aus Schalter ein. Die Kontrollleuchte im Schalter leuchtet auf.
3. Drücken Sie die PUMP Taste. Sobald das Wasser aus dem Brühkopf fließt, lösen Sie die Pumpen Taste um die Pumpe anzuhalten und warten Sie, bis die Bereitschaftsleuchte aufleuchtet. Das Wasser im Boiler hat dann die optimale Temperatur zum Kaffeebrühen erreicht.
4. Legen Sie den Filter in den Filterhalter. Füllen Sie einen bis zwei gestrichene Messlöffel Kaffee ein. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und drücken Sie das Kaffeemehl leicht mit dem Messlöffel oder Drucklöffel an. Entfernen Sie vorsichtig allen überschüssigen Kaffee vom Rand des Filters.
5. Führen Sie den Filterhalter in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff Richtung LOCK (im verschlossenen Zustand befindet sich der Griff des Filterhalters in der Mitte des Geräts). Stellen Sie Ihre Espresso Tasse(n) unter den Brühkopf.
   Stellen Sie je eine Tassen direkt unter die Auslasse. Leuchtet die Bereitschaftsleuchte auf, drücken Sie die Pumpen Taste und der Espresso läuft jetzt in die Tasse(n). Der Pumpendruck beträgt ca. 15 bar. Wenn die Bereitschaftsleuchte erlischt, lösen Sie die Pumpen Taste, um den Pumpenvorgang zu stoppen.
   Warten Sie nach dem Brühen einige Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Drehen Sie den Griff des Filterhalters von rechts nach links, um ihn abzunehmen. Vorsicht Druck! Um das verbrauchte Kaffeemehl zu entfernen, halten Sie den Filter unter Verwendung des Spezialhebels am Griff in seiner Stellung. Drehen Sie den Filterhalter um und klopfen Sie den verbrauchten Kaffeesatz aus. Entfernen Sie den Filterhalter nach der Zubereitung von Espresso. So verlängern Sie die Lebensdauer der Gummidichtung im Brühkopf. Um weiteren Espresso zu zubereiten, füllen Sie die Kaffeeschale wieder mit Kaffeemehl, warten Sie bis die Bereitschaftsleuchte aufleuchtet und führen Sie den Brühvorgang wie oben beschrieben durch.

Zubereitung von Cappuccino

Wollen Sie für Cappuccino Milch zum Schäumen bringen, verfahren Sie wie folgt:
Bereiten Sie zuerst Espresso zu wie oben beschrieben.
Achten Sie darauf, dass das Dampfventil geschlossen ist.

1. Drücken Sie die Dampf Taste und warten Sie, bis die Dampf und die Bereitschaftsleuchte aufleuchten.
2. Schwenken Sie die Dampfdüse nach außen, so können Sie das Auffanggefäß (bitte benutzen sie ein hitzebeständiges Gefäß) bequem unter die Düse stellen. Tipp: Stellen Sie zuerst ein leeres Auffanggefäß unter der Düse, drehen Sie den Dampfkontrollschalter zur teilweisen Öffnung des Dampfventils entgegen dem Uhrzeigersinn, damit jegliche Kondensierung, die sich in der Dampfdüse angesammelt haben könnte, beseitigt wird.
3. Schließen Sie das Dampfventil.
4. Füllen Sie das Gefäß zu 1/3 mit frischer kalter Milch. (Warme, heiße oder alte Milch schäumt nicht).
5. Tauchen Sie die Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch in das Gefäß und öffnen Sie das Dampfventil. Zur Regulierung der Dampfmenge, drehen Sie an dem Dampfkontrollschalter.
6. Bewegen Sie das Auffanggefäß vorsichtig auf und nieder. Hat die Milch das gewünschte Volumen erreicht, können Sie die Milch noch weiter erhitzen, indem Sie die Dampfdüse bis zum Boden des Auffanggefäßes führen. Bringen Sie die Milch nicht zum Kochen, da der Schaum dadurch zerfällt.
7. Drehen Sie den Dampfkontrollschalter im Uhrzeigersinn, um das Dampfventil zu schließen. Drücken Sie dann die Dampftaste erneut, um die Dampffunktion auszuschalten.
8. Löffeln Sie den Schaum in den Espresso. Fügen Sie flüssige Milch hinzu. Ein Cappuccino besteht in der Regel aus einem Drittel Kaffee, einem Drittel heißer Milch und einem Drittel geschäumter Milch.
   Ihr Cappuccino ist nun fertig. Streuen Sie je nach Geschmack etwas Zimt oder Schokoladenpulver darauf, wenn Sie möchten.

Reinigung der Dampfdüse

- Nach dem Aufschäumen sollte die Dampfdüse von Milchrückständen gereinigt werden.
- Ist die Milch erst angetrocknet, wird es schwierig sie zu entfernen. Weichen Sie das Dampfröhrchen über Nacht in einem Gefäß mit Wasser ein, um den Milchbelag aufzuweichen. Geben Sie ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser unter die Düse und öffnen Sie das Dampfventil. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab, um den Milchüberzug vor dem Verhärten zu entfernen. Wenn Sie nach der Erzeugung von Dampf erneut Espresso zubereiten möchten, stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Brühkopf. Drücken Sie die Pumpen Taste, um die Wasserversorgung für das Heizsystem des Gerätes nachzufüllen. Wenn Wasser aus dem Brühkopf fließt und die Dampf- und die

Bereitschaftsleuchte erlöschen, lösen Sie die Pumpen Taste. Warten Sie bis die Bereitschaftsleuchte aufleuchtet.

Erzeugung von Dampf

- Mit der Dampffunktion können Sie ebenso Flüssigkeiten, wie Tee, Suppe usw. erhitzen.
- Gehen Sie vor wie unter Punkt 1 – 7 „Zuberreitung von Cappuccino". Anstatt der Milch die unter diesem Punkt beschrieben ist, geben Sie bitte Ihre zu erhitzende Flüssigkeit in das Gefäß.
- Schließen Sie während der Erzeugung von Dampf das Dampfventil vollständig. Falls die Dampfleuchte erlischt oder kein Dampf mehr erzeugt wird, ist der Wassertank möglicherweise leer. Drücken Sie die Pumpen Taste nieder und sobald Wasser aus dem Brühkopf fließt lösen Sie die Pumpen Taste. Warten Sie, bis die Dampf- und Bereitschaftsleuchte aufleuchten. Sie können dann mit der Erzeugung von Dampf, wie oben beschrieben fortfahren.
  Anmerkung: Beim Benutzen der Dampf Funktion, können Wassertropfen aus der Dampfdüse austreten, dies ist vollkommen normal. Deshalb Vorsicht, um Verbrühungen zu vermeiden.

Erzeugung von heißem Wasser

Sie können ebenso leicht Tee, heiße Flüssigkeiten und Fleischbrühe zubereiten.

- Überprüfen Sie das der Tank frisches kaltes Wasser enthält. Drücken Sie die Pumpen Taste, um die Wasserversorgung aufzufüllen. Sobald Wasser aus dem Brühkopf fließt, lösen Sie die Pumpen Taste und warten Sie bis die Bereitschafsleuchte aufleuchtet.
- Schwenken Sie die Dampfdüse nach außen und stellen Sie ein hitzebeständiges Auffanggefäß darunter. Drehen Sie dann langsam den Dampfkontrollknopf entgegen dem Uhrzeigersinn, um das Dampfventil vollständig zu öffnen. Drücken Sie die Pumpen Taste.
- Aus der Dampfdüse fließt heißes Wasser. Sobald die gewünschte Menge heißen Wassers erreicht ist, lösen Sie die Pumpen Taste und schließen Sie das Dampfventil vollständig.
- Wenn die Bereitschafsleuchte erlischt, bevor Sie die gewünschte Menge heißen Wassers erreicht haben, lösen Sie die Pumpen Taste und schließen Sie das Dampfventil vollständig. Warten Sie, bis die Bereitschaftsleuchte wieder aufleuchtet. Sie können dann fortfahren, wie oben beschreiben, heißes Wasser zu erzeugen.

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung bitte den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine abkühlen.

- Das Gerät bitte niemals unter fließendes Wasser halten oder in Wasser eintauchen. Alle Gehäuseteile einschließlich des Brühkopfes, sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie bitte keine Lösungsmittel, scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Wassertank, die Abtropfwanne, die Abtropfwannenabdeckung, der Filter und der Filterhalter können im warmen Spülbad gereinigt werden. Sollte die Perforierung des Filters verstopft sein, reinigen Sie ihn mit einer weichen Bürste.
- Bitte nicht in den Geschirrspüler geben.

Entkalken

- Das Gerät sollte regelmäßig entkalkt werden. Die Zeitabstände hängen von der Häufigkeit des Gebrauchs und dem Härtegrad Ihres Wassers ab.
  Anmerkung: Verwenden Sie zum Entkalken nur handelsübliche Entkalkungsmittel, wie Sie für Kaffeemaschinen empfohlen sind. Dosieren den Entkalker nach Anweisung.
- Betreiben Sie das Gerät, wie bei der Espresso Zubereitung, bis der Tank leer ist. Lassen die Hälfte der Lösung durch den Brühkopf (ohne Kaffe oder Filterhalter) und die andere Hälfte durch die Dampfdüse laufen.
- Spülen Sie dann den Wassertank und lassen Sie eine bis zwei Tankfüllungen frisches Wasser durch den Brühkopf und die Dampfdüse fließen, bis kein Geruch mehr wahrnehmbar ist.

Hilfreiche Hinweise

- Da Hitze das Aroma erhält, empfehlen wir, Espresso und Cappuccino in vorgewärmten Tassen zu servieren.
- Gefiltertes Wasser oder Quellwasser verbessern den Geschmack Ihres Kaffees. Bitte verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
- Spülen Sie nach jedem Gebrauch frisches kaltes Wasser durch das System. Zusätzlich zum Vorheizen des Systems vor dem Gebrauch spielt das Ventilieren nach jedem Gebrauch eine große Rolle, um die Ansammlung von Kaffeerückständen im Brühkopf zu reduzieren.
- Es ist wichtig, Kaffee zu verwenden, der für Haushalts-Espressomaschinen geeignet ist.
  Die ideale Kaffeemenge beträgt 1 Maßeinheit pro Tasse. Drücken Sie den Kaffee leicht an, legen Sie dann den Filterhalter wie oben beschreiben ein. Die richtig Brühzeit beträgt 20 bis 30 Sekunden. Weichen Sie den Filterhalter und die Kaffeeschale von Zeit zu Zeit in einer Lösung mit einem Teil Essig und fünf Teilen Wasser ein, um Kaffeerückstände zu entfernen. Spülen Sie gründlich mit heißem Wasser nach. Um die Dichtung zwischen dem Filterhalter und dem Brühkopf zu erhalten und um einer Verformung vorzubeugen, lassen Sie den Filterhalter nicht im Brühkopf, wenn Sie die Maschine nicht nutzen.

D

Problem	Mögliche Ursache
Die Maschine arbeitet nicht oder die Schalterleuchte geht nicht an	• Der Ein/Aus-Schalter ist nicht eingeschaltet • Der Netzstecker ist nicht in der Steckdose
Wasser oder Espresso rinnt aus dem Filterende	• Der Filterhalter wurde nicht richtig eingelegt oder wurde nicht fest genug geschlossen. Legen Sie ihn neu ein oder ziehen Sie ihn fest, nachdem Sie die Maschine abgeschaltet haben. • Der Filterhalter ist eine lange Zeit in dem Brühkopf verblieben und hat die Gummidichtung zusammengedrückt. Ersetzen Sie die Dichtung. • Auf der Gummidichtung des Brühkopfes befinden sich Kaffeerückstände. Wischen Sie sie ab. • Die Gummidichtung des Brühkopfes schließt nicht mehr fest genug und sollte ersetzt werden. • Es ist zu viel Kaffee im Filter
Die Pumpe macht laute Geräusche	• Im Tank ist kein Wasser • Der Wassertank wurde nicht korrekt eingelegt. • Das Siphonrohr hat einen Knick oder ist nicht im Wassertank
Es fließt kein Espresso	• Es ist kein Wasser im Tank • Die Pumpen Taste wurde nicht gedrückt • Das Kaffeepulver ist zu fein oder wurde zu fest angedrückt • Der Filter ist verstopft (reinigen Sie ihn mit einer feinen Bürste) • Die Brühscheibe ist verstopft (bringen Sie die Maschine zur Reinigung zum nächsten Kundendienst) • In der Espressomaschine hat sich Kesselstein angesammelt. Sie muss entkalkt werden.
Der Kaffee kommt zu schnell heraus	• Das Kaffeepulver ist zu grob oder es wurde nicht fest genug angedrückt • Es ist nicht genug Kaffee im Filter
Der Kaffee kommt zu dick oder zu langsam heraus	• Das Kaffeepulver ist zu fein oder wurde zu fest angedrückt • Es ist zu viel Kaffee im Filter

Auf dem Kaffee ist kein Crema „Crema" ist ein leichter brauner Schaum oben auf dem Espresso der das Aroma hält.	• Die Tassen und die Espressomaschine wurden nicht vorgewärmt. • Es wurde eine ungeeignete Espressokaffeemarke verwendet • Der Espressokaffee ist nicht frisch • Das Pulver ist zu fein oder zu grob • Der Kaffee wurde nicht korrekt bemessen
Es wird kein Dampf erzeugt	• Prüfen Sie nach, ob die Dampf Taste gedrückt ist • Das Dampfventil wurde nicht geöffnet • Im Wassertank / Boiler ist kein Wasser • Die Dampfdüse ist verstopft. Belüften oder reinigen Sie die Dampfdüse

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

D

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Auch Ihre Bestellungen nehmen wir gerne unter o. g. Homepage-Adresse entgegen.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad

- Las piezas de metal se calientan mucho. Por favor sólo coja las piezas por los asideros.
- Ponga el aparato encima de una placa que sea resistente al calor, llana, plana y antideslizante.
- Para evitar una presión de calor no ponga el aparato debajo de un armario. Preocupese de suficiente espacio.
- Nunca use el aparato sin agua.
- Solamente llene con agua fría el depósito de agua (1).
- Para estar seguro de que no queda ningún resto de presión del vapor ocurrido en preparaciones anteriores, deje enfríar el aparato unos minutos y gire entonces el soporte de filtro (7) despacio a la dirección ”AUF”.
- Tenga atención que durante el funcionamiento el soporte de filtro (7) esté puesto correctamente y esté cerrado, ya que este aparato trabajo bajo presión.
- Solamente llene el depósito con agua. ¡Ningún otro líquido!

E

Descripción de los elementos de mando y de los elementos adicionales

1. Tecla de bombeo
2. Tecla de vapor
3. Lámpara de retorno
4. Lámpara de vapor
5. Interruptor iluminado de conexión/desconexión
6. Depósito de agua
7. Pieza de cocción
8. Palanca de seguridad para el filtro
9. Tobera de vapor
10. Tubo de sifón
11. Bandeja de goteo
12. Cubierta para la bandeja de goteo
13. Portafiltro
14. Filtro
15. Cuchara medida
16. Colador de cocción
17. Válvula de vapor

Antes del primer uso

- Desempaquete la máquina para hacer espresso con cuidado. Retire todos los accesorios y material de embalaje. Limpie los accesorios (incluido filtro, portafiltro, cuchara medida, depósito de agua), con un detergente suave y agua templada.
- Antes de la primera preparación de espresso o si la máquina no se ha utilizado durante largo tiempo, utilice por favor primero el sistema. Esto significa, que agua fresca debe pasar por el sistema, para que la bombona esté dispuesta para el funcionamiento, la pieza de cocción se precaliente y las burbujas de aire que puedan formarse desaparezcan.
  Nota: Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma 230 V, 50 Hz, solamente cuando haya realizado todas las preparaciones anteriores.
- Asegúrese que antes de cada uso de la máquina tiene que estar la válvula de vapor completamente cerrada.

Llenado del depósito

- Aparte el depósito de agua. Enjuáguelo y llénelo hasta la indicación superior (MAX) con agua.
- Coloque de nuevo el depósito en la carcasa. (El tubo de goma tiene que estar sumergido en el agua). También puede llenar el depósito de tal manera que solamente saque el depósito de la carcasa hasta que pueda llenarlo con una jarra (p.ej. cuando esté la máquina en funcionamiento).

Ventilación a través de la pieza de cocción

1. Llene el depósito de agua con agua clara y fría. Coloque un recipiente debajo de la pieza de cocción con portafiltro colocado.
2. Conecte el interruptor iluminado de conexión/desconexión y presione la tecla de bombeo. El agua necesita unos segundos para pasar por la pieza de cocción.
3. Deje pasar el agua por la pieza de cocción por lo mínimo de uno a dos minutos y suelte la tecla de bombeo, para parar el agua.

4. En caso de que no pase aguar por la pieza de cocción (quizás haya burbujas de aire en el sistema), suelte la tecla de bombeo para parar la bombona. Ventile a través de la tobera de vapor como indicado a continuación.

Ventilación a través de la tobera de vapor

1. Asegúrese que haya agua fresca y fría en el depósito.
2. Saque la tobera de vapor para afuera y coloque un recipiente debajo de la tobera de vapor. Después de la conexión gire el interruptor de control de vapor contra el sentido de las agujas del reloj y hasta el final, para abrir por completo la válvula de vapor.
3. Ahora presione la tecla de bombeo. El agua es guiada de la cabeza de cocción a la tobera de vapor. Deje pasar el agua por la tobera de vapor por lo mínimo de uno a dos minutos.
4. Después de la ventilación a través de la tobera de vapor, suelte la tecla de bombeo y gire el interruptor de control de vapor en el sentido de las agujas del reloj, para cerrar por completo la válvula de vapor.

Nosotros recomendamos ventilar la máquina a través de la tobera de vapor (para eliminar todas las burbujas de aire) y después con la pieza de cocción (como indicado bajo ventilación a través de la pieza de cocción) para calentar el sistema.

Preparación de espresso

Recuerde: Espresso debe estar molido más fino que café normal.

1. Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma 230V, 50Hz.
2. Llene el depósito de agua con agua fría y fresca y conecte el interruptor de conexión/desconexión. La lámpara de control en el interruptor se ilumina.
3. Presione la tecla PUMP. Cuando pase agua de la pieza de cocción, suelte la tecla de bombeo para parar la bombona y espere hasta que se ilumina la lámpara de retorno. Ahora ha alcanzado el agua en el calentador la temperatura idónea para la cocción del café.
4. Coloque un filtro en el portafiltro. Llene el filtro con una o dos cucharas colmadas de café. Reparta el café de forma uniforme y presione un poco los polvos de café. Aparta con cuidado todo el café que se haya quedado en el borde del filtro.
5. Coloque el portafiltro en la pieza de cocción y gire la palanca en dirección LOCK (en estado cerrado se encuentra la palanca del portafiltro en la mitad de la máquina). Coloque su(s) taza(s) de espresso debajo de la pieza de cocción. Coloque cada taza directamente debajo del orificio. Cuando se ilumine la lámpara de retorno, presione la tecla de bombeo y ahora el espresso llenará la(s) taza(s). La presión de bombeo es de unos 15 bar. Cuando se haya apagado la lámpara de retorno, suelte la tecla de bombeo para parar el proceso de bombeo.
   Después de la cocción espere unos segundos hasta que aparte el portafiltro.

E

Para apartar la palanca, girela de la derecha a la izquierda. ¡Cuidado hay presión! Para retirar los polvos de café utilizados, mantenga el filtro, utilizando la palanca especial en la empuñadura en su posición. Voltee el portafiltro y quite el café utilizado. Después de la preparación de espresso, aparte el portafiltro. De esta manera prolonga la duración de la junta de goma de la pieza de cocción. Para seguir preparando más espresso, llene el filtro de nuevo con café y espere hasta que se ilumine la lámpara de retorno y realice el proceso de cocción como indicado anteriormente.

Preparación de cappuccino

Si quiere para su preparación de cappuccino hacer espuma de leche, proceda de siguiente manera: Prepara primero espresso como indicado anteriormente. Tenga atención que la válvula de vapor esté cerrada.

1. Presione la tecla de vapor y espere hasta que lámpara de vapor y la lámpara de retorno se iluminen.
2. Saque la tobera de vapor hacia afuera, de esta manera puede colocar el recipiente colector (por favor utilice un recipiente resistente al calor) cómodamente debajo de la tobera. Consejo: Ponga primero un recipiente colector vacío debajo de la tobera, gire el interruptor de control del vapor para la abertura parcial de la válvula de vapor contra el sentido de las agujas del reloj, para que la posible condensación que se haya podido haber acumulado en la tobera de vapor se elimine.
3. Cierre la válvula de vapor.
4. Llene el recipiente hasta un tercio con leche fresca y fría. (Leche calentada, caliente o vieja no hace espuma).
5. Sumerja la tobera de vapor un poco debajo de la superficie de la leche en el recipiente y abra la válvula de vapor. Para regular la cantidad de vapor, gire el interruptor de control del vapor.
6. Mueva con cuidado el recipiente hacia arriba y hacia abajo. Cuando haya alcanzado la leche el volumen deseado, puede seguir calentando la leche, introduciendo la tobera de vapor hasta el fondo del recipiente colector. No hierve la leche, ya que se estropearía la espuma.
7. Gire el interruptor de control del vapor en sentido de las agujas del reloj, para cerrar la válvula de vapor. Presione de nuevo la tecla de vapor, para desconectar la función de vapor.
8. Ponga la espuma sobre el espresso. Añada leche líquida. Por lo general consiste el cappuccino de un tercio de café, otro tercio de leche caliente y otro tercio de espuma de leche. Su cappuccino está ahora preparado. Si lo desea, espolvoree sobre su café un poco de canela o polvos de cacao.

Limpieza de la tobera de vapor

- Despues de espumear la leche, se debería limpiar la tobera de vapor de los restos de leche.

- Si espera hasta que se haya secado la leche, es más difícil de quitarla. Enjuague la tobera de vapor por la noche en agua, para ablandar la capa de leche. Coloque un recipiente resistente al calor debajo de la tobera y abra la válvula de vapor. Limpie la tobera de vapor con un paño húmedo, para quitar la leche antes que se endurezca. Si después de la producción de vapor, desea preparar nuevamente espresso, coloque un recipiente vacío debajo de la pieza de cocción. Presione la tecla de bombeo, para rellenar el aprovisionamiento de agua en el sistema de calentamiento de la máquina.
  Cuando salga agua de la pieza de cocción y se hayan apagado las lámparas de vapor y de retorno, suelte la tecla de bombeo. Espere hasta que se ilumine la lámpara de retorno.

Producción de vapor

- Con la función de vapor se pueden calentar igualmente líquidos como té, sopa etc.
- Proceda como en los puntos 1 a 7 de "Preparación de cappuccino". En vez de la leche, como se explica en este apartado, introduzca el líquido a calentar en el recipiente.
- Durante la producción del vapor cierre por completo la válvula de vapor. En caso de que se apague la lámpara de vapor o no se produce ningún vapor, posiblemente esté vacío el depósito de agua. Presione la tecla de bombeo y cuando corra agua de la pieza de cocción suelte la tecla de bombeo. Espere hasta que las lámparas de vapor y de retorno se iluminen. Entonces puede continuar, como arriba indicado, con la producción de vapor.
  Nota: Al utilizar la función de vapor, pueden salir gotas de agua de la tobera de vapor, esto es totalmente normal. Por ello sea cuidadosa, para evitar escaldamientos.

Producción de agua caliente

Además puede preparar fácilmente, té, líquidos calientes y consomé.

- Supervise si el depósito de agua tiene agua fría y fresca. Presione la tecla de bombeo, para rellenar el aprovisionamiento de agua. Cuando salga agua de la pieza de cocción, suelte la tecla de bombeo y espere hasta que se ilumine la lámpara de retorno.
- Saque la tobera de vapor hacia afuera y coloque un recipiente resistente al calor debajo. Ahora gire despacio el botón de control del vapor contra el sentido de las agujas del reloj, para abrir por completo la válvula de vapor. Presione la tecla de bombeo.
- Sale agua caliente por la tobera de vapor. Cuando haya alcanzado la cantidad de agua caliente deseada, suelte la tecla de bombeo y cierre la válvula de vapor por completo.
- Cuando se apague la lámpara de retorno, antes de haber alcanzado la cantidad de agua deseada, suelte la tecla de bombeo y cierre la válvula de vapor por completo. Espere hasta que la lámpara de retorno se encienda de nuevo. Puede continuar, como arriba indicado, de producir agua caliente.

E

Limpieza

- Antes de cada limpieza retire por favor la clavija de la caja de enchufe y deje enfríar la máquina.
- Nunca ponga la máquina debajo de agua corriente o la sumerja en agua. Todas las piezas de la carcasa incluída la pieza de cocción se deberían limpiar solamente con un paño húmedo. No utilice disolventes, detergentes agresivos o productos para fregar suelos. El depósito de agua, la bandeja de goteo, la cubierta para la bandeja de goteo, el filtro y el portafiltro, las puede lavar en un baño jabonoso. En caso de que la perforación del filtro esté atascada, limpíela con un cepillo suave.
- Por favor no lavar en el lavavajillas.

Descalcificación

- La máquina debe ser descalcificada con regularidad. Los intervalos de tiempo dependen de la frecuencia del uso y del grado de dureza de su agua.
  Nota: Para la descalcificación solamente utilice descalcificantes que también recomienda el comercio para las cafeteras. Dosifique como indicado en las intrucciones del descalcificante.
- Utilice la máquina como en la preparación de espresso, hasta que el depósito de agua esté vacío. Una mitad de la solución, dejéla pasar por la pieza de cocción (sin café o portafiltro) y la otra mitad por la tobera de vapor.
- Ahora enjuague el depósito de agua y deje pasar de uno a dos depósitos de agua fresca por la pieza de cocción y la tobera de vapor, hasta que no se perciba ningún olor.

Consejos útiles

- Como el calor mantiene el aroma, recomendamos servir el espresso y el cappuccino en tazas precalentadas. Agua filtrada o agua de manantial mejoran el sabor de su café. Por favor no utilice agua destilada.
- Después de cada uso limpie el sistema con agua fría. Adicionalmente junto a la importancia de precalentar el sistema antes del uso, también es importante la ventilación después del uso, para reducir la acumulación de residuos de café en la pieza de cocción.
- Es importante usar café que sea apropiado para las máquinas de espresso domésticas.
  La cantidad de café ideal es una unidad de medida por taza. Presione un poco los polvos de café, coloque el portafiltro como indicaco arriba. El tiempo de cocción correcto es de unos 20 a 30 segundos. Remoje el portafiltro y la bandeja de café de tiempo en tiempo en una solución con una parte de vinagre y cinco partes de agua, para eliminar los residuos de café. Aclara profundamente con agua caliente. Para conservar la junta entre el portafiltro y la pieza de cocción y para prevenir una deformación, no deje el portafiltro en la pieza de cocción, cuando no utilice la máquina.

Problemas	Posibles causas
La máquina no trabaja o la lámpara del interruptor no se conecta	• El interruptor de conexión/desconexión no está conectado. • La clavija de red no está en la caja de enchufe.
Agua o espresso gotea por el final del filtro	• El portafiltro no se ha colocado correctamente o no se ha cerrado suficientemente. Coloquélo de nuevo o cierrelo firmemente, después de haber apagado la máquina. • El portafiltro se ha quedado mucho tiempo en la pieza de cocción y la junta de goma está ahora comprimida. Reemplazca la junta. • Sobre la junta de goma de la pieza de cocción se encuentran residuos de café. Apartélos. • La junta de goma de la pieza de cocción ya no cierra bien y debería ser reemplazada. • Hay demasiado café en el filtro.
La bombona hace mucho ruido	• No hay agua en el depósito. • No se ha colocado bien el depósito de agua. • El tubo de sifón tiene una dobladura o no está en el depósito de agua.
No corre espresso	• No hay agua en el depósito. • La tecla de bombeo no se ha presionado. • Los polvos de café son demasiados finos o se han presionado demasiado. • El filtro está atascado (limpíelo con un cepillo fino). • El disco de cocción está atascado (lleve la máquina a limpiar a su servicio al cliente). • En la máquina de hacer espresso se ha acumulado incrustación de caldera. La máquina debe ser descalcificada.
El café sale demasiado rápido	• Los polvos de café son demasiados gruesos o se han presionado poco. • No hay suficiente café en el filtro.
El café sale demasiado grueso o demasiado despacio	• Los polvos de café son demasiados finos o se han presionado demasiado. • Hay demasiado café en el filtro.

No hay crema sobre el café "Crema" es una ligera espuma marrón sobre el espresso que mantiene el aromo del café.	• Las tazas y la máquina de hacer espresso no se han precalentado. • Se ha utilizado una marca de espresso inapropiada. • El café de espresso no está fresco. • Los polvos de café son demasiados finos o demasiados gruesos. • El café no se ha medido correctamente.
No se produce vapor	• Supervise si la tecla está presionada. • La válvula de vapor no se ha abierto. • En el depósito de agua / calentador no hay agua. • La tobera de vapor está atascada. Ventile o limpíe la tobera de vapor.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la

limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Advertências especiais de segurança

- As peças metálicas tornam-se muito quentes. Só pegar pelas asas.
- Coloque o aparelho sobre uma superficie resistente ao calor, chata, lisa e não escorregadia.
- Para evitar uma concentração de calor intenso, não se deverá colocar a máquina directamente debaixo dum armário. Tente arranjar espaço livre suficiente.
- Não utilize a máquina sem água.
- Meta no depósito de água (1) sempre só água fria.
- Para estar seguro que não existem mais nenhuns restos de pressão de vapor de aquecimentos anteriores, deixe arrefecer a máquina alguns minutos e gire então o suporte do filtro (7) lentamente em direção a “AUF”.

- Faça atenção que o suporte do filtro esteja bem fechado durante o funcionamento, porque este aparelho trabalha sob pressão.
- Só encha o depósito com água. Não utilize nenhum outro liquido!

Descrição dos elementos de funcionamento e das peças acessórias

1 Tecla (pumpen)
2 Tecla de vapor
3 Lâmpada de pronto a funcionar
4 Lâmpada de vapor
5 Interruptor iluminado de “EIN-/AUS”
6 Depósito de água
7 Cabeça de escaldamento
8 Alavanca de segurança do filtro
9 Tubeira de vapor
10 Tubo de cifão
11 Vasilha de gotejar
12 Tampa da bacia de gotejar
13 Suporte do filtro
14 Filtro
15 Colher de medição
16 Passador de escaldamento
17 Válvula de vapor

Antes da primeira utilização

- Desembrulhe a máquina de espresso com cuidado. Retire todas as partes acessórias e as embalagens. Limpe as partes acessórias (incluindo o filtro, o suporte do filtro, a colher de medição e o depósito de água) com um detergente suave em água morna.
- Deve-se arejar antes do primeiro funcionamento da máquina de espresso ou quando não se tiver utilizado a máquina durante muito tempo, por favor arege primeiro o sistema. Isto quer dizer que o sistema será percorrido ou enxaguado por água fresca afim que a bomba fique pronta a funcionar, a cabeça de escaldamento fique pre-aquecida e que sejam retiradas as bolhas de ar que eventualmente se formaram no aparelho.
  Observação: Ligue só o aparelho quando tiver feito tudo o que fôr necessário para instalar este a uma tomada de corrente com contacto de segurança de 230 V, 50 Hz que esteja montada correctamente.
- Só ligue a máquina antes de cada utilização quando estiver seguro que a válvula de vapor está completamente fechada.

Enchimento do depósito

1. Retire o depósito de água. Lave-o e encha-o com água até a marca superior (MAX)
2. Empurre então o depósito no seu lugar. (O tubo terá que estar mergulhado na água). Poderá também encher o depósito só o puxando um pouco para fora da caixa até que seja possivel colocar água dentro deste com um jarro (por exemplo no caso que a máquina esteja a funcionar).

P

Arejamento através da cabeça de escaldamento

1. Encha o depósito de água com água fria e fresca. Coloque um recipiente debaixo da cabeça de escaldamento com o suporte de filtro colocado.
2. Ligue o interruptor iluminado EIN/AUS e carregue a tecla “Pumpen”. A água necessita de alguns segundos para correr pela cabeça de escaldamento.
3. Deixe a água correr pelo menos um a dois minutos pela cabeça de escaldamento e solte então a tecla “Pumpen” para deixar parar a água.
4. No caso que não saia nenhuma água da cabeça de escaldamento (eventualmente existem bolhas de ar no sistema), deve-se soltar a tecla “Pumpen” para fazer parar a bomba. Arege através da tubeira de vapor como explicado abaixo.

Arejamento através da tubeira de vapor

1. Assegure-se que está água fria e fresca no depósito.
2. Balance a tubeira de vapor para fora e coloque um recipiente debaixo da tubeira de vapor. Depois de ligar gire o interruptor de controle de vapor no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ao fim para abrir completamente a válvula de vapor.
3. Carregue então a tecla “pumpen”. A água será guiada da cabeça de escaldamento para a tubeira de vapor. Deixe a água correr pela tubeira de vapor pelo menos por 1 ou 2 minutos.
4. Depois do arejamento pela tubeira de vapor solte a tecla “pumpen” e gire o interruptor de controle de vapor no sentido dos ponteitos de relógio para fechar completamente a válvula de vapor.

Recomendamos que o aparelho seja arejado pela tubeira de vapor (para retirar qualquer bolha de ar) e a seguir pela cabeça de escaldamento para aquecer o sistema (como explicado sob o ponto arejamento através da cabeça de escaldamento).

Preparação de Espresso

Pense no seguinte: O café de espresso tem que ser moído duma forma mais fina do que café habitual:

1. Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com contacto de segurança instalada convenientemente e com 230 V, 50 Hz.
2. Meta água fria e fresca no depósito e para ligar carregue no interruptor EIN/AUS. A lâmpada de controle no interruptor acende.
3. Carregue a tecla “PUMP”. Quando a água correr da cabeça de escaldamento, solte a tecla “pumpen” para deixar parar a bomba e espere até quando a lâmpada de funcionamento se acenda. Então a água no depósito de água terá a temperatura conveniente para ferver o café.
4. Ponha o filtro no suporte do filtro. Encha uma a duas colheres de medição bem alizadas. Distribua o café duma maneira uniforme e carregue o pó do café levemente para baixo com a colher de medição. Retire cuidadosamente todo o café restante que esteja na beira do filtro.

5. Coloque o suporte do filtro na cabeça de escaldamento e gire a asa na direcção "LOCK" (em estado fechado encontra-se a asa de suporte de filtro no centro do aparelho). Ponha as suas chavénas de espresso debaixo da cabeça de escaldamento.
   Ponha cada uma das chávenas diretamente debaixo dos orificios de saída. Logo que se acender a lâmpada de funcionamento carregue a tecla "pumpen" e o espresso correrá para a(s) chávena(s). A pressão das bombas é de 15 bar. Quando a lâmpada de funcionamento se apagar, solte a tecla "pumpen" para parar o funcionamento da bomba.
   Depois de ferver espere alguns segundos antes de retirar o suporte do filtro. Para retirar o suporte do filtro gire a asa dele da direita para a esquerda. Atenção está sob pressão! Afim de se retirar o resto do pó de café usado, segure o filtro no seu lugar com a ajuda da alavanca especial que se encontra na asa. Gire o suporte do filtro e bata o resto do pé de café e deite-o fora. Retire o suporte do filtro depois da preparação dum espresso. Assim poderá prelongar a duração da vedação de borracha na cabeça de escaldamento. Para preparar mais espressos encha a cubeta do café outra vez com pó de café, espere até que a lâmpada de funcionamento acenda e faça o mesmo como indicado acima.

Preparação de Cappuccino

Se para preparar um Cappuccino desejar pôr o leite a espumar, então faça como segue: Prepare primeiro um espresso como indicado acima. Faça atenção que a válvula de vapor esteja fechada.

1. Carregue na tecla de vapor e espere até que a lâmpada de funcionamento acenda.
2. Balance a tubeira de vapor para fora, assim poderá colocar fácilmente a cubeta de recebimento debaixo da tubeira (por favor utilize recipientes resistentes ao calor). Conselho: Ponha primeiro um recipiente vazio debaixo da tubeira, gire o interruptor de controle de vapor para abrir parcialmente a válvula de vapor no sentido contrário aos ponteiros do relógio, afim que se possa retirar qualquer condensado que se tenha acumulado na tubeira de vapor.
3. Feche a válvula do vapor.
4. Encha o recipiente com 1/3 de leite fresco e frio (leite a ferver, quente ou já velho não espuma).
5. Mergulhe a tubeira de vapor um pouco abaixo da superficie do leite dentro do recipiente e abra a válvula de vapor. Para regular a quantidade de vapor gire o interruptor de controle de vapor.
6. Movimente com cuidado o recipiente de recebimento para cima e para baixo. Quando o leite tiver alcançado o volume desejado, poderá continuar a aquecer o leite metendo a tubeira de vapor no recipiente de recebimento até ao fundo. Não leve o leite a ferver porque assim a espuma decompôr-se-ia.
7. Gire o interruptor de controle de vapor no sentido dos ponteiros de relógio para fechar a válvula de vapor. Então carregue mais uma vez na tecla de vapor para desligar a função deste.

8. Retire com uma colher a espuma do espresso. Junte a este leite liquido. Um Cappuccino é composto em geral de um terço de café, um terço de leite quente e um terço de leite em espuma. Agora o seu Cappuccino já está pronto. Segundo o gosto coloque por cima um pouco de canela ou pó de chocolate, se desejar.

Limpeza da tubeira de vapor

- Depois do processo de espumar as tubeiras de vapor deverão ser limpas dos restos de leite.
- No caso que o leite já tenha secado, será dificil de o retirar. Coloque os tubinhos de vapor durante a noite num recipiente com água, afim de amaciar os residuos do leite. Ponha um recipiente resistente ao calor cheio de água debaixo das tubeiras e abra a válvula de vapor. Limpe as tubeiras de vapor com um pano húmido afim de retirar os restos do leite antes de secarem. Se desejar preparar mais uma vez um espresso depois de ter feito o vapor, ponha um recipiente vazio debaixo da cabeça de escaldamento. Carregue na tecla “pumpen” afim de voltar a encher de água o sistema de aquecimento do aparelho. Quando correr água da cabeça de escaldamento e as lâmpadas de vapor e de funcionamento se apagarem, então deverá soltar a tecla “pumpen”. Agora espere até que a lâmpada de funcionamen- to se acenda.

Formação de vapor

- Com a função de vapor poderá também aquecer liquidos como chá, sopa etc.
- Faça o mesmo como o que foi descrito nos pontos 1 – 7 de “Preparação de Cappuccino”. Em vez de leite, como indicado neste ponto, ponha no recipiente o liquido que é para aquecer.
- Durante a formação de vapor feche completamente a válvula de vapor. No caso que a lâmpada de vapor se apague ou que não se faça mais qualquer vapor, é porque o depósito de água estará possivelmente vazio. Carregue a tecla “pumpen” para baixo e logo que corra água da cabeça de escaldamento, solte então a tecla “pumpen”. Espere até que as lâmpadas de vapor e de funcionamento acendam. Então poderá continuar a fazer vapor como indicado acima.
  Observação: Ao se utilizar a função de vapor poderão sair da tubeira de vapor alguns pingos de água o que é absolutamente normal. Mas por isso cuidado para se evitarem escaldamentos.

Formação de água quente

Também poderá preparar fácilmente chá, liquidos quentes ou caldos de carne.

- Verifique se o depósito contém água fresca e fria. Carregue na tecla “pumpen” para reencher o abastecimento de água. Logo que correr água da cabeça de escaldamento, solte a tecla “pumpen” e espere até que a lâmpada de funcionamento acenda.

- Balance a tubeira de vapor para fora e ponha por baixo um recipiente de recebimento resistente ao calor. Então gire lentamente o botão de controle de vapor em sentido contrário dos ponteiros do relógio para abrir completamente a válvula de vapor. Carregue então na tecla “pumpen”.
- Da tubeira de vapor corre água frevente. Logo que se obtenha a quantidade desejada de água fervente, solte a tecla “pumpen” e feche completamente a válvula de vapor.
- Quando se apagar a lâmpada de funcionamneto antes de se atingir a quantidade de água fervente desejada, solte a tecla “pumpen” e feche completamente a válvula de vapor. Espere até que a lâmpada de funcionamento torne a acender. Então poderá continuar como indicado acima para obter água fervente.

Limpeza

- Antes de qualquer limpeza tire a ficha da tomada de corrente e deixe arrefecer a máquina.
- Nunca se deve colocar o aparelho debaixo de água corrente ou meter dentro de água. Todas as peças da caixa incluindo a cabeça de escaldamento devem ser só limpas com um pano húmido. Por favor não utilize quaisquer dissolventes, detergentes fortes ou meios de limpeza de esfregar. O depósito de água, a bacia de gotejar, a tampa da bacia de gotejar, o filtro bem como o suporte do filtro podem ser limpos num banho de limpeza quente. No caso que os buracos do filtro estejam entupidos, estes devem ser limpos com uma escova macia.
- Não colocar na máquina de lavar louça.

Descalcificar

- O aparelho deverá ser regularmente descalcificado. O periodo de tempo entre as limpezas depende da frequencia de uso e da dureza da água.
  Indicação: Para a descalcificação do aparelho só se deverá utilizar meios de descalcificação usuais, como os que são aconselhados para as máquinas de fazer café. O doseamento deverá ser feito segundo as instruções.
- Ponha o aparelho a trabalhar como para a preparação de espresso, até que o recipiente esteja vazio. Deixe correr a metade da solução pela cabeça de escaldamento (sem café e sem filtro) e a outra metade pela tubeira de vapor.
- Enxague então o depósito de água e deixe correr um ou dois enchimentos do depósito de água fresca pela cabeça de escaldamento e pela tubeira de vapor até que não existam mais quaisquer cheiros.

Indicação útil

- Uma vez que o calor conserva o aroma, aconselha-se a servir o espresso e o cappuccino em chávenas já aquecidas.
- Água filtrada ou água de fontes melhora o sabor do seu café. Por favor não utilize água destilada.

P

- Enxague o sistema depois de cada utilização com água fresca e fria. Além disso para aquecer préviamente o sistema antes da utilização é muito importante que se faça uma ventilação após cada uso afim de reduzir a acumulação de restos de café na cabeça de escaldamento.
- È importante utilizar café que seja indicado para máquinas de espresso de uso doméstico. A quantidade de café adequada é uma medida por chávena. Carregue levemente no café e ponha o suporte do filtro como descrito acima. O tempo de fervura é de 20 a 30 segundos.
  Limpe de vez em quando o suporte do filtro e a vasilha do café numa solução com uma parte de vinagre e cinco partes de água, afim de retirar restos de café. Depois enxague bem com água quente. Para conservar bem a guarnição entre o suporte do filtro e a cabeça de escaldamento e para evitar a desformação desta, não deixe o suporte do filtro dentro da cabeça de escaldamento quando não utilizar a máquina.

Problemas	**Possiveis razões**
A máquina não trabalha ou a luz do interruptor não acende	• O interruptor EIN/AUS não está ligado • A ficha não está na tomada de corrente
Água ou Espresso derramam do fundo do filtro	• O suporte do filtro não foi bem colocado ou não foi fechado suficientemente. Ponha-o de novo ou feche-o bem após ter desligado a máquina. • O suporte do filtro ficou muito tempo na cabeça de escaldamento e apertou a guarnição. Substitua a guarnição. • Sobre a guarnição da cabeça de escaldamento há restos de café. Limpe-os. • A guarnição da cabeça de escaldamento já não veda bem e precisa de ser substituida. • Há demasiado café no filtro
A bomba faz ruidos fortes	• No depósito não há água • O depósito de água não foi bem colocado • O tubo do cifão tem um vinco ou não está dentro do depósito de água
Não sai nenhum café Espresso	• Não há água no depósito • Não foi carregada a tecla “pumpen” • O pó de café é demasiado fino ou foi demasiado conprimido • O filtro está entupido (limpe-o com uma escova fina)

Não sai nenhum café Espresso	• O disco de escaldamento está entupido (para limpar leve a máquina ao Serviço de clientela mais próximo). • Na máquina de Espresso formaram-se incrustações. Ela terá de ser desincrustada.
O café sai muito rápidamente	• O pó de café é muito grosso ou não foi comprimido suficientemente • Não há café suficiente no filtro
O café sai muito espesso e muito lentamente	• O pó de café é muito fino ou foi comprimido demasiadamente • Há demasiado café no filtro
Sobre o café não existe "crema" "Crema" è uma espuma ligeiramente castanha que se encontra sobre o Espresso e que faz conservar o aroma.	• As chávenas e a máquina de Espresso não foram aquecidas antes. • Foi utilizada uma marca de café Espresso inadequada • O café espresso não é fresco • O pó é demasiado fino ou demasiado grosso • O café não foi medido correctamente
Não se forma qualquer vapor	• Verifique se carregou na tecla de vapor • A válvula de vapor não foi aberta • No depósito / recipiente de água não há água • A tubeira de vapor está entupida. Deve-se arejar ou limpar a tubeira de vapor.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

P

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automáticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze speciali per la sicurezza

- Le parti in metallo diventano molto calde. Afferrate solo i manici.
- Mettete l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana, liscia e antisdrucciolevole.
- Al fine di evitare un surriscaldamento non mettete l'apparecchio direttamente sotto un armadio. Fate in modo che ci sia spazio a sufficienza.
- Non usate l'apparecchio senza acqua.
- Riempire sempre il serbatoio (1) solo con acqua fredda.
- Per esser certi che non ci siano residui della pressione del vapore dovuta a bolliture precedenti, si consiglia di lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti e di girare quindi lentamente il supporto del filtro (7) in direzione "APERTO".

I

- Fare attenzione che durante il funzionamento il supporto del filtro (7) sia inserito correttamente e ben chiuso, dato che questo apparecchio lavora sotto pressione.
- Mettere solo acqua nel serbatoio. Non usare altri liquidi!

Descrizione dei comandi e dei pezzi supplementari

1. Tasto pompa
2. Tasto vapore
3. Indicatore di attesa
4. Spia per vapore
5. Selettore luminoso On/Off
6. Serbatoio dell'acqua
7. Testina di bollitura
8. Leva di bloccaggio filtro
9. Ugello vapore
10. Sifone
11. Sgocciolatoio
12. Coperchio sgocciolatoio
13. Supporto del filtro
14. Filtro
15. Misurino
16. Setaccio di bollitura
17. Valvola vapore

Prima del primo uso

- Con cautela togliere la macchina per espresso dall'imballaggio. Estrarre tutti gli accessori e il materiale di imballaggio. Lavare gli accessori (compreso filtro, supporto del filtro, misurino, serbatoio acqua) con un detergente per stoviglie e acqua tiepida.
- Prima di preparare il primo espresso, o se l'apparecchio non è stato usato per un periodo di tempo prolungato, far aerare il sistema. Ciò significa sciacquarlo facendovi scorrere acqua fresca affinché la pompa sia pronta per l'uso, la testina di bollitura venga preriscaldata e si eliminino le bolle d'aria che possono essersi formate all'interno dell'apparecchio.
  Nota: collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz solo dopo aver effettuato tutti i preliminari richiesti.
- Ogni volta che si usa l'apparecchio, accertarsi che la valvola del vapore sia completamente chiusa.

Riempire il serbatoio

- Estrarre il serbatoio. Lavarlo e riempirlo di acqua fino alla tacca superiore (MAX).
- Reinserire il serbatoio nella scatola. (Il flessibile non deve essere immerso nell'acqua). Però si può riempire il serbatoio anche estraendolo solo un po' dalla scatola in modo da poter versare l'acqua con una caraffa. (Per esempio se l'apparecchio è in funzione).

Aerare con la testina di bollitura

1. Versare acqua fresca nel serbatoio. Mettere un contenitore sotto la testina di bollitura con inserito il supporto per il filtro.
2. Azionare il selettore On/Off e premere il tasto di azionamento della pompa. L'acqua ha bisogno di alcuni secondi per scorrere nella testina di bollitura.

3. Lasciar scorrere l'acqua per almeno uno - due minuti attraverso la testina di bollitura e poi rilasciare il tasto di azionamento della pompa per bloccare l'acqua.
4. Se l'acqua non esce dalla testina di bollitura (eventuali bolle d'aria nel sistema), rilasciare il tasto di azionamento della pompa per fermare la pompa. Aerare mediante l'ugello per il vapore come descritto qui di seguito.

Aerare con l'ugello vapore

1. Accertarsi che nel serbatoio ci sia acqua fresca.
2. Orientare l'ugello vapore verso l'esterno e porvi sotto un contenitore. Dopo aver acceso il selettore di controllo del vapore, girare in senso antiorario fino alla fine per aprire completamente la valvola del vapore.
3. Premere poi il tasto di azionamento della pompa. L' acqua viene diretta dal dispositivo di bollitura all' ugello per vapore. Lasciar scorrere l'acqua per almeno uno - due minuti attraverso l'ugello vapore.
4. Dopo l'aerazione effettuata mediante l'ugello vapore, rilasciare il tasto di azionamento della pompa e girare completamente il selettore di controllo del vapore in senso orario per chiudere del tutto la valvola del vapore.

Noi consigliamo di aerare l'apparecchio con l'ugello vapore (per eliminare qualsiasi bolla d'aria) e poi mediante la testina di bollitura (come descritto in "Aerazione mediante la testina di bollitura") per scaldare il sistema.

Preparazione dell'espresso

Ricordare che l'espresso deve essere macinato più fine del caffè normale.

1. Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.
2. Versare acqua fresca nel serbatoio e poi azionare il selettore On/Off. L'indicatore di funzionamento nel selettore si accende.
3. Premere il tasto PUMP. Non appena l'acqua fuoriesce dalla testina di bollitura, rilasciare il tasto PUMP per fermare la pompa ed attendere finché si accende l'indicatore di attesa: in quel momento l'acqua nel boiler ha raggiunto la temperatura ottimale per la preparazione del caffè.
4. Inserire il filtro nel suo supporto. Versare uno o due misurini rasi di caffè. Distribuire il caffè uniformemente e premere leggermente con il misurino o con l'apposito cucchiaino. Rimuovere con cautela tutto il caffè in eccedenza dal bordo del filtro.
5. Inserire il supporto del filtro nella testina di bollitura e girare il manico in direzione LOCK (quando è chiuso, il manico del supporto del filtro si trova al centro dell'apparecchio). Mettere le tazzine per l'espresso sotto la testina di bollitura. Mettere una tazzina direttamente sotto i rubinetti. Se l'indicatore di funzionamento è acceso, premere il tasto di azionamento della pompa e l'espresso fuoriesce nella/e tazzina/e. La pressione della pompa ammonta a ca. 15 bar. Quando l'indicatore di attesa si spegne, rilasciare il tasto di azionamento della pompa per bloccare il procedimento di pompaggio.

I

Dopo la bollitura attendere per alcuni secondi prima di togliere il supporto del filtro. Girare il manico del supporto del filtro da destra verso sinistra per staccarlo. Attenzione alla pressione! Per rimuovere la polvere di caffè usata, tenere il filtro nella sua posizione servendosi della speciale leva sul manico. Girare il supporto del filtro e picchiettando far fuoriuscire il caffè usato. Dopo la preparazione dell'espresso, togliere il supporto del filtro. Così si allunga la durata di vita della guarnizione in gomma della testina di bollitura. Per preparare ancora caffè, riempire di nuovo il filtro con caffè in polvere, attendere finché l'indicatore di funzionamento attesa è acceso e procedere alla bollitura come descritto in precedenza.

Preparazione del cappuccino

Se si desidera schiumare il latte per il cappuccino, procedere come qui di seguito descritto: innanzitutto preparare l'espresso come sopra.
Fare attenzione che la valvola per il vapore sia chiusa.

1. Premere il tasto del vapore ed attendere finché il vapore e l'indicatore di attesa si accendono.
2. Rivolgere l'ugello del vapore verso l'esterno, così si può posizionare comodamente il recipiente di raccolta (utilizzare un recipiente resistente al calore) sotto l'ugello.
   Consiglio: prima porre un recipiente di raccolta vuoto sotto l'ugello, girare il selettore di controllo vapore in senso antiorario, in direzione dell'apertura parziale della valvola vapore al fine di eliminare qualsiasi condensazione che possa essersi accumulata nell'ugello vapore.
3. Chiudere la valvola vapore.
4. Riempire il recipiente per 1/3 con latte fresco. (Il latte caldo, bollente o vecchio non fa schiuma).
5. Immergere l'ugello vapore nel recipiente, appena sotto la superficie del latte, ed aprire la valvola vapore. Per regolare la quantità di vapore, girare il selettore di controllo vapore.
6. Scuotere leggermente il recipiente di raccolta con un movimento verticale. Quando la schiuma ha raggiunto il volume desiderato, si può riscaldare ulteriormente il latte spingendo l'ugello vapore fino al fondo del recipiente di raccolta. Non far bollire il latte perché la schiuma si sgonfierebbe.
7. Girare il selettore di controllo del vapore in senso orario per chiudere la valvola vapore. Premere nuovamente il tasto vapore per disattivare la funzione.
8. Con un cucchiaino versare la schiuma nell'espresso. Aggiungere latte. Un cappuccino consiste di regola in un terzo di caffè, un terzo di latte caldo e un terzo di schiuma. Ora il cappuccino è pronto. A piacere si può cospargere un po' di cannella o cioccolato in polvere.

Pulizia dell'ugello vapore

- Dopo aver schiumato il latte, pulire l'ugello vapore da residui di latte.

- Quando il latte si è seccato, diventa difficile toglierlo. Mettere il tubicino del vapore in ammollo durante la notte per ammorbidire le croste di latte. Mettere un recipiente resistente al vapore pieno d'acqua sotto l'ugello ed aprire la valvola vapore. Ripulire la valvola vapore con un panno umido per rimuovere i residui di latte prima che si secchino. Se dopo la produzione di vapore si desidera preparare dell'altro espresso, porre un recipiente vuoto sotto la testina di bollitura. Premere il tasto di azionamento della pompa per aggiungere nuovamente acqua nel sistema di riscaldamento dell'apparecchio. Quando esce acqua dalla testina di bollitura e gli indicatori di funzionamento vapore e attesa si spengono, rilasciare il tasto di azionamento della pompa. Attendere finché l'indicatore di attesa si accende.

Produzione di vapore

- Con la funzione vapore si possono scaldare liquidi come tè, minestre eccetera.
- Procedere come descritto nei punti 1 – 7 „Preparazione cappuccino". Al posto del latte versare nel recipiente il liquido da scaldare.
- Durante la produzione di vapore chiudere completamente la valvola del vapore. Se l'indicatore di funzionamento del vapore si spegne o se non c'è più produzione di vapore, probabilmente il serbatoio dell'acqua è vuoto. Premere il tasto di azionamento della pompa e non appena dalla testina di bollitura fuoriesce acqua, rilasciare il tasto pompa. Attendere finché l'indicatore di funzionamento del vapore e l'indicatore di attesa sono accesi. Poi si può procedere alla produzione di vapore come descritto in precedenza.
  Attenzione: quando si usa la funzione vapore, dall'ugello vapore possono fuoriuscire goccioline d'acqua. Ciò è del tutto normale. Per questa ragione prestare una certa cautela al fine di evitare scottature.

Produzione di acqua calda

Si possono preparare facilmente anche tè, bevande calde e brodo.

- Verificare che il serbatoio contenga acqua fresca. Premere il tasto di azionamento della pompa per aggiungere acqua al sistema. Non appena fuoriesce acqua dalla testina di bollitura, rilasciare il tasto di azionamento della pompa ed attendere finché si accende l'indicatore di attesa.
- Orientare l'ugello vapore verso l'esterno e porvi sotto un recipiente di raccolta resistente al calore. Poi girare lentamente la manopola di controllo del vapore in senso antiorario per aprire del tutto la valvola del vapore. Premere il tasto di azionamento della pompa.
- Dall'ugello vapore fuoriesce acqua bollente. Non appena si ha la quantità desiderata di acqua calda, rilasciare il tasto di azionamento della pompa e chiudere del tutto la valvola del vapore.
- Se l'indicatore di attesa si spegne, prima di ottenere la quantità desiderata di acqua calda, rilasciare il tasto della pompa e chiudere del tutto la valvola del vapore. Poi si può proseguire come descritto in precedenza e produrre acqua calda.

I

Pulizia

- Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua. Pulire tutte le parti della scatola, compresa la testina di bollitura, solo con un panno umido. Non utilizzare solventi, detergenti abrasivi o corrosivi. Il serbatoio dell'acqua, lo sgocciolatoio, il coperchio dello sgocciolatoio, il filtro e il supporto del filtro possono essere lavati in acqua calda e detergente per stoviglie. Se i fori del filtro dovessero essere ostruiti, pulire con uno spazzolino morbido.
- Non mettere in lavastoviglie.

Decalcificare

- L'apparecchio dovrebbe essere decalcificato regolarmente. Gli intervalli di tempo dipendono dalla frequenza d'uso e dal grado di durezza dell'acqua. Nota: per decalcificare usare solo i decalcificanti comunemente in commercio consigliati per macchine per il caffè. Dosare secondo le indicazioni.
- Come per la preparazione dell'espresso, far funzionare l'apparecchio finché il serbatoio è vuoto. Lasciar scorrere la metà della soluzione attraverso la testina di bollitura (senza caffè o supporto del filtro) e l'altra metà attraverso l'ugello vapore.
- Lavare il serbatoio dell'acqua, riempirlo di acqua fresca e far scorrere l'acqua attraverso la testina di bollitura e l'ugello vapore. Ripetere l'operazione una seconda volta finché non si sente più odore.

Consigli utili

- Dato che il calore conserva l'aroma, raccomandiamo di servire espresso e cappuccino in tazze preriscaldate.
  L'acqua filtrata o l'acqua sorgiva migliorano il gusto del caffè. Non usare acqua distillata.
- Dopo ogni uso far scorrere acqua fresca attraverso il sistema. Oltre al preriscaldamento del sistema prima dell'uso, anche la ventilazione dopo ogni uso è importante per ridurre l'accumulo di residui di caffè nella testina di bollitura.
- È importante usare caffè idoneo per apparecchi di uso domestico per la preparazione di caffè espresso.
  La quantità ideale di caffè è di un misurino per ogni tazza. Premere leggermente il caffè, inserire il supporto del filtro come descritto in precedenza. La bollitura dura da 20 a 30 secondi. Di tanto in tanto lasciare in ammollo il supporto del filtro e il filtro in una soluzione di aceto e acqua in un rapporto di 1 a 5 per rimuovere residui di caffè. Poi sciacquare bene con acqua molto calda. Per conservare la guarnizione tra supporto del filtro e testina di bollitura e prevenire una deformazione, non lasciare il supporto del filtro nella testina di bollitura quando l'apparecchio non è in uso.

Problemi	Possibili cause
L'apparecchio non funziona o l'indicatore di funzione non si accende	• Il selettore On/Off non è acceso • La spina non è nella presa
L'acqua o l'espresso fuoriescono dal filtro	• Il filtro non è stato inserito correttamente o non è stato chiuso bene. Reinserirlo o riavvitarlo dopo aver spento l'apparecchio • Il supporto del filtro è rimasto a lungo nella testina di bollitura e la guarnizione si è schiacciata. Sostituire la guarnizione • Sulla guarnizione della testina di bollitura ci sono residui di caffè. Toglierli • La guarnizione della testina di bollitura non tiene più bene e si dovrebbe sostituire • C'è troppo caffè nel filtro
La pompa produce dei rumori molto forti	• Nel serbatoio non c'è acqua • Il serbatoio non è stato inserito correttamente • Il sifone è piegato o non si trova nel serbatoio
Non esce espresso	• Non c'è acqua nel serbatoio • Il tasto della pompa non è stato premuto • Il caffè in polvere è troppo fine o è stato compresso troppo • Il filtro è intasato (pulirlo con uno spazzolino dalle setole fini) • Il disco di bollitura è intasato (portare l'apparecchio al servizio assistenza più vicino per la pulizia) • Nell'apparecchio per l'espresso si è depositato calcare. Procedere alla decalcificazione
Il caffè esce troppo rapidamente	• Il caffè in polvere è troppo grosso o non è stato premuto abbastanza • Non c'è caffè a sufficienza nel filtro
Il caffè che esce è troppo denso o esce troppo lentamente	• Il caffè in polvere è troppo fine o è stato premuto troppo • C'è troppo caffè nel filtro

Sul caffè non c'è crema La „crema“ è un sottile strato di schiuma di color marroncino sopra l'espresso che conserva l'aroma.	• Le tazzine e l'apparecchio per l'espresso non sono stati preriscaldati • È stata usata una marca di caffè non adatta. • Il caffè non era fresco • Il caffè era macinato troppo fine o troppo grosso • Il caffè non è stato dosato correttamente
Non c'è stata produzione di vapore	• Controllare se il tasto del vapore è premuto. • La valvola del vapore non è aperta. • Manca acqua nel serbatoio dell'acqua o nel boiler. • L'ugello del vapore è intasato. Aerare o pulire l'ugello vapore.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

5....-05-ES 2612 + P, CZ 02.09.2003 9:09 Uhr Seite 39

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

GB

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special Safety Instructions

- The metallic parts become extremely hot. Touch only the handle.
- Place the machine on a heat-resistant, smooth, flat and non-slip surface.
- In order to avoid overheating, do not place the machine inside or under a cabinet. Make sure that enough space is left around the machine.
- Never use the machine without water in it.
- Only fill the water tank (1) with cold water.
- In order to ensure that there is no residual steam pressure from the previous time coffee was made, leave the machine to cool down for a few minutes and then turn the filter holder (7) slowly in the direction of „OPEN“.
- Ensure that during operation the filter holder (7) is correctly closed and secured, as the machine works under pressure.
- Only fill the tank with water. Do not use any other liquids!

Description of User Elements and Accessories

1. Pump button
2 Steam button
3. Standby Indicator
4. Steam lamp
5. Illuminated ON/OFF Switch
6. Water Tank
7. Brew Head
8. Filter Safety Lever
9. Steam Valve
10. Siphon Tube
11. Drip Tray
12. Drip Tray Cover
13. Filter Holder
14. Filter
15. Measuring spoon
16. Brewing Strainer
17. Steam Control Knob

Before the first use

- Unpack your Espresso machine carefully. Remove all accessories and packaging. Please clean all accessories (incl. filter, filter holder, measuring spoon, water tank) with a mild cleaning detergent in warm water.
- Before brewing your first espresso or when the equipment has not been used for a certain time, please remove all air out the system by pumping fresh Water through the system. This way the pump will be made ready for use, the brew head will be preheated und air bubbles will be pushed out the system.
- Remarks: Do not connect to power unless you have finished your preparations. Please make sure the steam valve is closed entirely before switching on power.

Filling the Tank

- Pull out the water tank rinse and fill to the top mark (MAX) with fresh cold water.
- Push the tank back into position. (The hose has to be placed in the water). The tank can also be filled by pulling it out just far enough so you are able to fill in water with a jug. (i.e. when the equipment is operating).

Ventilating via the Brew Head

1. Pleas Fill the Water tank with fresh cold water. Place a jug under the brewing head (with filter holder mounted).
2. Push the illuminated ON/OFF Switch und push the pump button. The water needs several seconds to run through the brew head.
3. Keep the water running for at least 1 to 2 minutes. Release the pump button to stop the water.
4. In the event that no water runs through the brew head (air bubbles in the system), push the pump button to stop the pump. Ventilate via the steam valve as described below.

Ventilating via the Steam valve

1. Please make sure there is enough fresh water in the tank.

2. Swing the steam valve outwards and place a jug under the valve. After switching the equipment on and opening the steam control switch please turn the knob counter clock wise. This opens the steam valve entirely.
3. Now, please press the pump button. Water is passed from the percolating head to the steam nozzle. Allow the water to flow for at least one to two minutes through the steam nozzle.
4. After ventilation via the steam valve please release the pump button and close the steam control switch clock wise to close the steam valve completely.

We advise to ventilate the equipment via the steam valve and afterwards via the brew head (this way you will be able to remove all air bubbles out the system) to heat up the system.

Making Espresso

Please remember, Espresso has to be finer than regular percolator coffee.

1. Insert the plug into a 230 V /50 Hz socket, installed according to existing regulations and with earth protection.
2. Please fill fresh cold water into the tank and switch on the ON/OFF switch. The control lamp on the switch lights up.
3. Push the PUMP button. As soon as water runs out the brew head, release the PUMP button, to stop the pump and wait until the readiness light comes on. The water has reached the optimal temperature.
4. Insert the filter into the holder. Fill with 1 – 2 levelled spoons of coffee. Make sure the coffee is spread evenly and press lightly with a measuring / pressing spoon. Please remove carefully all obsolete coffee from the filter rim.
5. Insert the filter into the brew head and turn the handle towards LOCK (the filter is properly locked in place, when the handle is positioned in the middle of the machine). Place the espresso cup(s) under the brew head.
   When the readiness lamp lights up press the pump button and espresso start running into the cup(s). Your machine is working with approx. 15 bar pressure. When the readiness lamp switches off, release the pump button to stop the procedure.
   After brewing please wait several seconds, before removing the filter. Turn the handle of the filter (from right to left) to release it. Attention: Pressure! To empty the filter, please use the small special lever to hold the filter in place. Turn the filter upside down and tap out the used coffee grain. Please remove the filter after each brewing process. This will prolong the live of the rubber gasket in the brew head. To produce further espresso please refill the filter and wait until the readiness lamp switches on again and proceed as described above.

Making Cappuccino

To froth milk please proceed as follows:

1. Press the steam button and wait until the steam and readiness lamp lights up.

2. Swing the steam valve outwards. This way you are able to place the jug (please use a heat resistant jug) comfortably under the valve. Hint: Place an empty jug under the valve, close the steam control switch and for partly opening the steam valve please turn counter clockwise so all condensation build within the steam valve can escape.
3. Close the steam valve.
4. Fill the jug one third with fresh cold milk (warm, hot or old milk will not froth).
5. Immerse the steam valve just below the surface of the milk and open the steam valve. To regulate the quantity of steam turn the steam control knob.
6. Move the jug slightly up and down. Once the milk has reached the desired volume you can heat it up even more by immersing the steam valve almost to the bottom of the jug. Do not boil the mild because the froth will be destroyed.
7. Turn the steam control knob clockwise to close the steam valve. Press the steam button again, to stop the steam.
8. Spoon the foam into the espresso than Add liquid milk. Cappuccino usually consists of one third coffee, one third hot milk and one third frothed milk.
   Your cappuccino is now ready to be served. Sprinkle sugar, chocolate powder or cinnamon on top.

Cleaning the steam valve

- After frothing the steam valve should be cleaned immediately.
- Once the milk has dried on, it will be very hard to remove it. Soak the steam pipe over night in a cup of water to remove the milk. Put a heat resistant jug filled with water under the valve and open the steam valve. Wipe the steam valve with a damp towel, to remove the milk. If you would like to proceed making espresso after producing steam, put an empty jug under the brew head. Press the pump button, to refill the water supply for the heating system. When water runs out the brew head and the steam- and the readiness lamp switch of release the pump button. Wait until the readiness light switches on again.

Producing Steam

- You can easily heat up and prepare tea, soup etc.
- Proceed as described under 1 –7 „making Cappuccino" but instead of milk please pour the liquid to be heated in the jug.
- During producing steam please close the steam valve entirely. In case the steam control lamp switches off or no steam is being produced, the water tank is possibly empty. Press the pump button and as soon as water runs out the brew head release the pump button. Please wait until the steam and readiness lamp switch on. Then you can proceed producing steam as explained above. Please Note: Whilst using the steam function water can spill out the steam valve, this is entirely normal. However caution should be taken to avoid scalding.

GB

Producing hot water

It is also very easy to produce tea or other liquids.

- Please check whether there is enough fresh water in the tank. Press the pump button to refill the water supply. As soon as the water flows through the brew head release the pump button and wait until the readiness lamp lights up.
- Swing the steam valve outwards and place a heat resistant jug under the steam valve. Slowly turn the steam control knob counter clockwise to open the steam valve completely. Press the pump button.
- Hot water runs now out the steam valve. As soon as the required amount of hot water is reached, release the pump button and close the steam valve entirely.
- If the readiness lamp switches off before the required amount of water is in the jug, release the pump button and close the steam valve entirely. Please wait until the readiness lamp lights up again. You can than proceed to produce hot water as described above.

Cleaning

- Before carrying out any cleaning or maintenance operations, switch off your espresso machine pull the plug and leave the machine to cool down.
- This appliance must never be cleaned under running water and must never be immersed into water. All parts of the housing, including the brew head should be cleaned only with a damp cloth. Do not use solvents, detergents or abrasive products to clean the machine. The water tank, drip tray, drip tray cover, filter and filter-holder can be washed by hand in warm water with normal dishwashing liquids. In case the perforation of the filter is blocked please clean with a soft brush.
- Please do not clean in dishwasher.

De-Scaling

- This appliance should be de-scaled on a regular basis, depending on the frequency of use and the quality of your water (i.e. hardness, mineral contents). Please note: Use solemnly products recommended for household percolators. Please use the product according to its description.
- Use the appliance as described under “making espresso” until the tank is empty. Allow half of the solution to run through the brew head (without coffee and filter) and the remaining half trough the steam valve.
- Rinse the tank refill it and let 2 – 3 tanks of fresh cold water run through the system until you all odours of the de-scaling product have vanished.

Helpful Hints

- Since heat preserves flavour, we advise to preheat the cups.
  Filtered or bottled water improves the taste of your espresso. Please do not use distilled water.

- After each use of the appliance rinse the system with fresh cold water. Additionally to preheating the system ventilation after each use is playing a major role. This reduces the collection of coffee grain in the brew head.
- It is of major importance to use only coffee made for household espresso machines.
  The ideal amount of coffee is about 1 measuring spoon per cup. Press the coffee slightly insert the filter as described above. The correct brewing time is about 20 to 30 seconds. Soak the filter and the coffee bowl occasionally in a solution of one part vinegar and five parts water to remove coffee residue. Rinse thoroughly with hot water. To maintain the gasket between the filter and the brew head and to prevent deformation remove the filter from the brew head when the machine is not used.

Problem	**Possible Reasos**
The appliance does not work or the light in the switch does not light up	• The ON/OFF Switch is not turned on • The plug is not plugged into a socket
Water or espresso leaks out the filter	• The Filter is in the wrong position or is not closed firm enough. Remove the filter than refit or switch off the machine and tighten the filter • The filter has been left in the brew head for a long time. The rubber gasket is deformed. Replace the gasket • Coffee is on the rubber gasket Please wipe off • The rubber gasket of the brew head does not seal properly anymore and should be replaced • Too much coffee in the filter
The pump is very loud	• Water tank is empty • Water tank is not positioned properly • The siphon tube is bended or not positioned in the water tank
No Espresso is running out the brew head	• Water tank is empty • Pump button has not been pressed • Coffee is too fine or pressed too firm • The filter is blocked (Please clean with a soft brush) • The brewing strainer is blocked. (turn the appliance in for a service • The appliance needs de-scaling

Coffee runs to fast	• Coffee too coarse or not pressed firm enough • There is no coffee in the filter
Coffee is to strong or it takes very long	• Coffee too fine or pressed to firm • Too much coffee in the filter
There is no “Crema” on the coffee „Crema“ is a light brown foam on top of the espresso which keeps the flavour.	• The cups and the appliance were not pre heated • Wrong coffee was used • The espresso was not fresh • Coffee too fine or too coarse • Incorrect amount of Coffee
No steam is being produced	• Check whether the steam button is pressed • Steam valve was not opened • No water in the water tank / boiler • Steam valve is blocked. Ventilate or clean the steam valve

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

5....-05-ES 2612 + P, CZ 02.09.2003 9:09 Uhr Seite 47

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpieczecznego użytkowania“

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Części metalowe bardzo się nagrzewają. Proszę podnosić urządzenie wyłącznie za uchwyty.
- Proszę ustawić urządzenie na żaroodpornej, płaskiej, równej i bezpoślizgowej podkładce.
- Aby zapobiec kumulacji ciepła proszę nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod szafką. Proszę zapewnić mu wystarczająco dużo wolnej przestrzeni.
- Proszę nie korzystać z urządzenia bez wody.
- Zbiornik na wodę (1) zawsze należy napełniać zimną wodą.

- Aby upewnić się, czy z poprzedniego procesu zaparzania nie utrzymało się resztkowe ciśnienie pary, należy odczekać kilka minut, aby urządzenie uległo schłodzeniu, a następnie powoli obrócić mocowanie filtra (7) w kierunku „OTWARTE".
- Należy zwrócić uwagę, aby w trybie pracy mocowanie filtra (7) było prawidłowo i bezpiecznie zamknięte, ponieważ urządzenie to pracuje pod ciśnieniem.
- Teraz należy wlać wodę do zbiornika. Nie wolno dodawać żadnych innych płynów!

Opis elementów obsługi i części dodatkowych

1. Przycisk pompy
2. Przycisk pary
3. Kontrolka stanu gotowości do pracy
4. Lampka kontrolna pary
5. Podświetlany wyłącznik
6. Zbiornik na wodę
7. Zaparzacz
8. Dźwignia zabezpieczająca filtra
9. Dysza do pary
10. Rura syfonu
11. Wanienka odciekacza
12. Pokrycie wanienki odciekacza
13. Pojemnik na filtr
14. Filtr
15. Miarka
16. Sito zaparzacza
17. Zawór parowy

Przed pierwszym użyciem

- Proszę ostrożnie wypakować maszynę do espresso. Proszę wyjąć całe oprzyrządowanie i wszystkie zapakowane elementy. Proszę wyczyścić osprzęt (łącznie z filtrami, uchwytem na filtr, miarką, zbiornikiem na wodę) letnią wodą z delikatnym środkiem do mycia naczyń.
- Przed przygotowaniem pierwszej kawy espresso lub w przypadku, gdy urządzenie przez dłuższy czas nie było użytkowane proszę najpierw przedmuchać system. Oznacza to, że system powinien zostać przepłukany świeżą wodą, co przygotowuje pompę do pracy, zaparzacz wstępnie podgrzany, a bąbelki powietrza, które mogły powstać w urządzeniu, usunięte. Uwaga: Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V/50 Hz dopiero wtedy, gdy wszystko zostanie przygotowane.
- Proszę pamiętać przed każdym użytkowaniem aby urządzenie włączać dopiero wtedy, gdy zawór parowy jest całkowicie zamknięty.

Napełnianie zbiornika

- Proszę wyjąć zbiornik na wodę. Proszę wypłukać go i napełnić wodą do górnego znacznika (MAX).
- Następnie proszę wsunąć zbiornik do obudowy. (Przewód elastyczny musi znajdować się pod wodą). Możliwe jest również napełnianie zbiornika w taki sposób, że jest on wysuwany z obudowy częściowo, na tyle, aby możliwe

PL

było nalewanie do niego wody z dzbanka (np. w przypadku, gdy urządzenie pracuje).

Napowietrzanie poprzez zaparzacz

1. Proszę napełnić zbiornik czystą zimną wodą. Proszę ustawić zbiornik pod zaparzaczem z nałożonym pojemnikiem na filtr.
2. Proszę wyłączyć podświetlany włącznik i wcisnąć przycisk „pompa". Woda potrzebuje kilku sekund aby zacząć przepływać przez zaparzacz.
3. Proszę pozwolić wodzie na przepływanie przez zaparzacz przez minimum jedną lub dwie minuty, a następnie zwolnić przycisk „pompa" w celu zatrzymania przepływu wody.
4. W przypadku, gdy z zaparzacza nie wypływa woda (ewentualne bąbelki powietrza w systemie) proszę zwolnić przycisk „pompa", aby ją zatrzymać. Proszę napowietrzać przez dyszę do pary, zgodnie z poniższym opisem.

Napowietrzanie przez dyszę do pary

1. Proszę upewnić się, że w zbiorniku znajduje się świeża, zimna woda.
2. Proszę odchylić dyszę na zewnątrz, a następnie podstawić pod dyszę pojemnik. Po włączeniu proszę przekręcić pokrętło kontrolne pary w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara do końca w celu całkowitego otwarcia zaworu parowego.
3. Następnie proszę wcisnąć przycisk „pompa". Woda kierowana jest od głowicy parzenia do dyszy parowej.. Proszę pozwolić przepływać wodzie przez dyszę parową minimum przez dwie minuty.
4. Po napowietrzaniu przez dyszę parową proszę zwolnić przycisk „pompa" i przekręcić pokrętło kontrolne pary w kierunku wskazówek zegara w celu całkowitego zamknięcia zaworu parowego.

Aby rozgrzać system zalecamy napowietrzanie urządzenia przez dyszę parową (w celu usunięcia wszystkich bąbelków powietrza) a następnie przez zaparzacz (jak opisane w punkcie: napowietrzanie przez głowicę zaparzacza).

Przygotowywanie kawy espresso

Proszę pamiętać: kawa espresso musi być drobniej zmielona, niż zwykła kawa.

1. Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V/ 50 Hz.
2. Proszę napełnić zbiornik świeżą zimną wodą a następnie włączyć urządzenie. Kontrolka włącznika zapali się.
3. Proszę wcisnąć przycisk PUMP (pompa). Gdy woda zacznie wypływać z zaparzacza proszę zwolnić przycisk „pompa", w celu zatrzymania pompy i odczekać, aż zapali się kontrolka stanu gotowości do pracy. Włączenie się kontrolki oznacza, że woda w podgrzewaczu osiągnęła optymalną temperaturę do zaparzania kawy.

4. Proszę włożyć filtr do pojemnika na filtr. Do filtra wsypać jedną do dwóch pełnych miarek kawy. Następnie kawę należy równomiernie rozłożyć i lekko docisnąć za pomocą miarki lub łyżeczki dociskającej oraz ostrożnie usunąć wszelki nadmiar kawy znajdujący się na krawędzi filtra.
5. Proszę umieścić pojemnik na filtr w zaparzaczu i przekręcić rączkę w kierunku LOCK (w stanie zamkniętym uchwyt pojemnika na filtr znajduje się na środku urządzenia). Filiżankę (filiżanki) do espresso należy ustawić pod głowicą zaparzacza.
   Pod lejkami proszę ustawić po jednaj filiżance. Gdy kontrolka gotowości pracy włączy się wtedy należy wcisnąć przycisk „pompa" i kawa espresso zaczyna nalewać się do filiżanki (filiżanek). Ciśnienie pompowania wynosi ok. 8,15 bar. Gdy kontrolka stanu gotowości zgaśnie proszę zwolnić przycisk „pompa" w celu zatrzymania procesu pompowania.
   Po zaparzeniu, przed zdjęciem pojemnika na filtr należy odczekać kilka sekund. Aby zdjąć uchwyt pojemnika na filtr proszę przekręcić go z lewej w prawą stronę. Ostrożnie, ciśnienie! Jeżeli chcesz usunąć zużytą do zaparzania kawę proszę przy użyciu specjalnej dźwigni trzymać filtr przy uchwycie w normalnej pozycji. Następnie przekręcić pojemnik na filtr i wyrzucić fusy. Po przygotowaniu espresso proszę wyjąć pojemnik na filtr. W ten sposób przedłużacie Państwo żywotność gumowych uszczelek zaparzacza. Gdy pragniecie zaparzyć kolejną kawę espresso proszę ponownie wsypać kawę do pojemnik na kawę, odczekać do zapalenia się kontrolki stanu gotowości i przeprowadzić zaparzanie tak, jak opisane to zostało powyżej.

Przygotowywanie cappuccino

Gdy pragniecie Państwo dolać do cappuccino pianę ubitą z mleka, należy postąpić według następującego opisu:
Najpierw należy przygotować espresso zgodnie z powyższym opisem.
Proszę upewnić się, że zawór parowy jest zamknięty.

1. Proszę wcisnąć przycisk „para" i odczekać, aż zapali się kontrolka stanu gotowości.
2. Proszę odchylić dyszę pary na zewnątrz, dzięki temu można będzie wygodnie podstawić naczynie pod dyszę (proszę używać naczynia żaroodpornego). Wskazówka: Proszę najpierw postawić pod dyszę pusty pojemnik, przekręcić przełącznik kontrolny pary w celu częściowego otwarcia zaworu pary obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aby zostały usunięte ewentualne skropliny, które zebrały się w dyszy pary.
3. Proszę zamknąć zawór parowy.
4. Proszę napełnić naczynie w 1/3 świeżym zimnym mlekiem (z ciepłego, gorącego lub starego mleka nie sposób ubić pianę).
5. Proszę zanurzyć dyszę parową w naczyniu nieznacznie poniżej powierzchni mleka i otworzyć zawór parowy. Do regulacji ilości pary służy przełącznik kontrolny pary.
6. Naczynie z mlekiem proszę poruszać w górę i w dół. Gdy mleko osiągnie

PL

żądaną objętość można dalej je podgrzewać umieszczając dyszę parową na samym dnie naczynia. Proszę nie doprowadzić mleka do gotowania, gdyż wtedy piana zaniknie.

7. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny pary w kierunku wskazówek zegara w celu zamknięcia zaworu parowego. Następnie ponownie wcisnąć przycisk „para" w celu wyłączenia funkcji wytwarzania pary.
8. Proszę przełożyć łyżeczką pianę z mleka do espresso. Następnie dolać płynne mleko. Cappuccino składa się z reguły w jednej trzeciej z kawy, w jednej trzeciej z gorącego mleka i w trzydziestu procentach ze spienionego mleka.
   Teraz twoja kawa cappuccino jest już gotowa. W zależności od upodobania można posypać ją lekko cynamonem lub wiórkami czekoladowymi.

Czyszczenie dyszy parowej

- Po ubiciu piany z mleka należy wyczyścić dyszę parową z resztek mleka.
- Gdy mleko już zaschnie to jego usunięcie nie będzie łatwe. W takim przypadku proszę moczyć rurkę parową przez całą noc w naczyniu z wodą. Następnie pod dyszą należy ustawić naczynie wodoodporne z wodą i otworzyć zawór parowy. Proszę przetrzeć dyszę parową wilgotną szmatką, aby usunąć warstwę mleka, zanim zaschnie. Gdy po wytworzeniu pary pragniecie Państwo zaparzyć espresso proszę postawić puste naczynie pod zaparzaczem. Wcisnąć przycisk „pompa" aby uzupełnić poziom wody w systemie grzewczym urządzenia.
  Gdy woda zaczyna wypływać z zaparzacza a kontrolki pary i stanu gotowości zgasną, wtedy należy zwolnić przycisk „pompa". Proszę odczekać, aż włączy się kontrolka gotowości do pracy.

Wytwarzanie pary

- Wykorzystując funkcję wytwarzania pary można również podgrzewać płyny takie jak herbata, zupa itp.
- Proszę postępować zgodnie z opisem zawartym w punkcie 1-7 „przygotowywanie cappuccino". Zamiast mleka, o którym jest mowa w tym punkcie, proszę umieścić w naczyniu płyn przeznaczony do podgrzania.
- W trakcie wytwarzania pary proszę całkowicie zamknąć zawór parowy. W przypadku gdyby kontrolka pary zgasła lub ustało wytwarzanie pary należy sprawdzić, czy zbiornik z wodą nie jest pusty. Proszę przycisnąć przycisk „pompa", a gdy woda zacznie wypływać z zaparzacza proszę zwolnić przycisk pompowania. Proszę odczekać do włączenia się kontrolki pary i kontrolki stanu gotowości. Można wtedy kontynuować wytwarzanie pary, zgodnie z powyższym opisem.
  Uwaga: Przy korzystaniu z funkcji wytwarzania pary z dyszy parowej mogą wydobywać się krople wody, co jest całkowicie normalne. Z tego też powodu należy zachować ostrożność i strzec się przed oparzeniem.

Wytwarzanie gorącej wody

Równie prosto można przygotować herbatę, gorące płyny lub rosół.

- Proszę skontrolować, czy w zbiorniku znajduje się świeża zimna woda. Proszę wcisnąć przycisk „pompa" w celu uzupełnienia systemu zaopatrzenia w wodę. Gdy woda zacznie spływać z głowicy zaparzacza proszę zwolnić przycisk „pompa" i odczekać do zapalenia się kontrolki stanu gotowości.
- Proszę odchylić dyszę parową na zewnętrz i umieścić pod nią naczynie żaroodporne. Następnie proszę powoli przekręcać pokrętło kontrolne pary w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara w celu całkowitego otwarcia zaworu parowego. Następnie wcisnąć przycisk „pompa".
- Z dyszy parowej wypływa gorąca woda. Gdy zbierze się wystarczająca ilość gorącej wody proszę zwolnić przycisk „pompa" i całkowicie zamknąć zawór parowy.
- Gdy kontrolka stanu gotowości wyłączy się zanim zostanie zebrana wystarczająca ilość gorącej wody proszę zwolnić przycisk „pompa" i całkowicie zamknąć zawór parowy. Proszę odczekać, aż zaświeci się kontrolka stanu gotowości. Wtedy można kontynuować wytwarzania gorącej wody, według opisu zawartego powyżej.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazda i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Proszę nigdy nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę ani nie zanurzać go w wodzie. Wszystkie części obudowy łącznie z głowicą zaparzacza powinny być czyszczone wyłącznie wilgotną ścierką. Proszę nie używać rozpuszczalników, ostrych środków czyszczących ani środków do szorowania. Zbiornik na wodę, wanna odciekacza, pokrywa wanny, filtry i pojemnik na filtr mogą być myte wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Gdy otwory filtra są pozatykane proszę czyścić je przy użyciu miękkiej szczotki.
- Proszę nie wkładać elementów urządzenia do zmywarki.

Odkamienianie

- Urządzenie powinno być regularnie odkamieniane. Częstotliwość zależy od tego, jak często urządzenie jest używane oraz od stopnia twardości wody. Uwaga: Do odkamieniania proszę używać środków dostępnych w handlu, które polecane są do odkamieniania ekspresów do kawy. Dozowanie środka odkamieniającego powinno być zgodne z instrukcją.
- Proszę używać urządzenia, jak przy przygotowywaniu kawy espresso, aż do momentu gdy zbiornik na wodę zostanie opróżniony. Proszę przepuścić część roztworu przez głowicę zaparzacza (bez kawy ani pojemnika na filtr) a drugą część przez dyszę parową.
- Następnie proszę wypłukać zbiornik na wodę oraz jeden lub dwa zbiorniki czystej wody powinny zostać przepuszczone przez głowicę zaparzania i

PL

dyszę parową, aż do momentu, gdy nie będzie wyczuwalny zapach środka odkamieniającego.

Pomocne wskazówki

- Ponieważ ciepło utrzymuje aromat zalecamy podawanie kawy espresso i cappuccino we wstępnie podgrzanych filiżankach.
  Woda filtrowana i źródlana poprawia smak kawy. Proszę nie używać do parzenia kawy wody destylowanej.
- Po każdym użyciu urządzenia proszę przepuścić przez system świeżą, zimną wodę. Dodatkowo, obok wstępnego podgrzewania systemu przed użyciem, przedmuchiwanie po zakończeniu użytkowania odgrywa istotną rolę dla zmniejszania ilości odkładających się w zaparzaczu resztek kawy.
- Istotne jest, aby używać kawę przeznaczoną do domowych ekspresów do kawy espresso.
  Idealna ilość kawy to: jedna miarka na filiżankę. Proszę kawę lekko docisnąć, a następnie umieścić pojemnik na filtr, tak jak zostało to opisane powyżej.
  Właściwy czas parzenia wynosi 20 do 30 sekund. Pojemnik na filtr oraz na kawę proszę od czasu do czasu namoczyć w roztworze octu z wodą rozcieńczonym w stosunku 1:5, w celu usunięcia osadu kawowego. Następnie całość należy dokładnie przepłukać gorącą wodą. Aby uszczelka pomiędzy pojemnikiem na filtr a głowicą zaparzacza zachowała długą żywotność i nie uległa deformacji proszę nie pozostawiać pojemnika na filtr w zaparzaczu gdy maszyna nie jest używana.

Problem	Możliwa przyczyna
Maszyna nie działa lub kontrolka włącznika nie zapala się	• Włącznik nie został włączony • Wtyczka nie została włożona do gniazda sieciowego
Dochodzi do wyciekania wody lub espresso na krańcach filtra	• Pojemnik na filtr został niewłaściwie włożony lub nie został wystarczająco dokładnie zamknięty. Proszę włożyć go jeszcze raz lub dociągnąć go, po tym, jak maszyna zostanie wyłączona • Pojemnik na filtr pozostawał przez długi czas w głowicy zaparzacza i przygniótł gumową uszczelkę. Proszę wymienić uszczelkę na nową. • Na gumowej uszczelce głowicy zaparzacza znajdują się resztki kawy. Proszę je usunąć • Gumowa uszczelka zaparzacza nie przylega dobrze i powinna zostać wymienion a na nową. • Jest za dużo kawy na filtrze

Pompa wydaje głośne dźwięki	• W zbiorniku brak jest wody • Zbiornik z wodą został niewłaściwie włożony • Rura syfonu została zagięta lub nie znajduje się w zbiorniku na wodę
Nie wypływa espresso	• Brak wody w zbiorniku • Przycisk „pompa" nie został wciśnięty. • Kawa jest za drobno zmielona lub została za mocno dociśnięta • Filtr jest zatkany (proszę wyczyścić go przy użyciu delikatnej szczotki • Tarcza zaparzania jest zatkana (proszę zanieść maszynę do najbliższego punktu serwisowego, gdzie zostanie wyczyszczona) • W maszynie do kawy espresso osadził się kamień. Musi zostać usunięty
Kawa wypływa za szybko	• Kawa została za grubo zmielona lub nie została wystarczająco mocno dociśnięta • Jest niewystarczająca ilość kawy na filtrze
Wypływa za mocna kawa, lub kawa wypływa za wolno	• Kawa jest za drobno zmielona lub została za mocno dociśnięta. • Na filtrze znajduje się za dużo kawy.
Na kawie brak jest lekkiej pianki Chodzi tu o lekką brązową piankę pływającą po powierzchni kawy espresso i utrzymującą aromat	• Filiżanki w ekspresie nie zostały podgrzane • Została użyta niewłaściwa marka kawy espresso • Kawa do espresso nie jest świeża • Kawa została za drobno lub za grubo zmielona • Kawa nie została właściwie odmierzona
Nie wytwarza się para	• Proszę skontrolować, czy wciśnięty jest przycisk „para" • Zawór pary nie został otwarty • W zbiorniku na wodę/ w podgrzewaczu brak wody • Dysza parowa została zatkana. Proszę przetkać lub wyczyścić dyszę parową

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

PL

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.
Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...".

Speciální bezpečnostní pokyny

- Kovové díly se silně zahřívají. Při manipulaci používejte jen příslušné rukojeti.
- Instalujte přístroj na rovnou, rovinnou, neklouzavou a teplu odolnou plochu.
- Abyste zamezili hromadění tepla, neinstalujte přístroj přímo pod nějakou skříňku apod. Zajistěte dostatečný volný prostor kolem přístroje.
- Nepoužívejte přístroj bez náplně vody.
- Do nádrže na vodu (1) nalévejte vždy jen studenou vodu.
- Abyste zajistili, že po předchozím spařovacím procesu nezůstal v přístroji žádný zbytkový tlak páry, nechejte přístroj několik minut vychladnout a poté pomalu otočte držákem filtru (7) ve směru "AUF".
- Dbejte na to, aby při provozu byl správně a bezpečně uzavřen držák filtru (7), protože tento přístroj pracuje pod tlakem.
- Do nádrže na vodu nalévejte jen vodu. Žádné jiné kapaliny!

CZ

Ovládací prvky a přídavné díly

1 Tlačítko čerpadla
2 Tlačítko páry
3 Svítilna indikující připravenost k provozu
4 Svítilna indikující výrobu páry
5 Prosvětlený vypínač EIN/AUS
6 Nádrž na vodu
7 Spařovací hlavice
8 Zajišťovací páčka filtru
9 Parní tryska
10 Sifonová trubka
11 Odkapávací vanička
12 Kryt na odkapávací vaničku
13 Držák filtru
14 Filtr
15 Odměrná lžička
16 Spařovací sítko
17 Parní ventil

Před prvním použitím

- Opatrně přístroj pro přípravu espresa vybalte, vyjměte veškeré příslušenství a obalový materiál. Příslušenství (včetně filtru, držáku filtru, odměrné lžičky, nádrže na vodu) umyjte pomocí šetrného čistícího přípravku a vlažné vody.
- Před první přípravou espresa, nebo jestliže přístroj nebyl delší dobu v provozu, celý systém odvzdušněte. To znamená, že se celý systém musí propláchnout čerstvou vodou, čerpadlo připravit k provozu, spařovací hlavice předehřát a ze systému musí být odstraněny vzduchové bubliny, které se v přístroji mohly vytvořit.
  Upozornění: Přístroj připojte do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem teprve tehdy, když jste provedli všechny přípravné úkony.
- Zajistěte, aby přístroj byl před každým použitím zapnut teprve tehdy, když je parní ventil zcela uzavřen.

Plnění nádrže na vodu

1. Vytáhněte nádržku na vodu. Vymyjte ji a naplňte ji vodou až po značku MAX.
2. Zasuňte nádržku opět do tělesa přístroje (hadička musí být ponořena ve vodě). Nádržku můžete ale také naplňovat tak že ji z tělesa přístroje vytáhnete jen tak daleko, abyste mohli vodu nalévat pomocí konvičky (např. když je přístroj v provozu).

Odvzdušnění pomocí spařovací hlavice

1. Nádržku na vodu naplňte čistou studenou vodou. Pod spařovací hlavici s nasazeným držákem filtru postavte nějakou vhodnou nádobu.
2. Zapněte prosvětlený vypínač EIN/AUS a stiskněte tlačítko čerpadla. Voda potřebuje několik sekund, aby proběhla spařovací hlavicí.
3. Nechejte vodu protékat spařovací hlavicí po dobu minimálně jedné až dvou minut a poté tlačítko čerpadla uvolněte, aby se voda zastavila.
4. Jestliže ze spařovací hlavice nevytéká žádná voda (ev. vzduchové bubliny v systému), uvolněte tlačítko čerpadla, aby se čerpadlo zastavilo.
   Odvzdušněte přístroj pomocí parní trysky způsobem, který je popsán níže.

Odvzdušnění pomocí parní trysky

1. Ujistěte se, že v nádržce na vodu je čerstvá studená voda.
2. Vyklopte parní trysku směrem ven a postavte pod ni nějakou vhodnou nádobu. Po zapnutí přístroje otočte regulátorem páry proti směru pohybu hodinových ručiček až na doraz, aby se parní ventil zcela otevřel.
3. Poté stiskněte tlačítko čerpadla. Voda je vedena ze spařovací hlavice k parní trysce. Nechejte vodu protékat parní tryskou po dobu nejméně jedné až dvou minut.
4. Po odvzdušnění pomocí parní trysky uvolněte tlačítko čerpadla a otočte regulátorem páry ve směru pohybu hodinových ručiček, aby se parní ventil zcela uzavřel.

Doporučujeme nejprve přístroj odvzdušnit pomocí parní trysky (aby se odstranily všechny vzduchové bubliny) a následně pomocí spařovací hlavice (jak je popsáno v kapitole “Odvzdušnění pomocí spařovací hlavice”), aby se systém zahřál.

Příprava espresa

Mějte na paměti: Káva pro přípravu espresa musí být jemněji mletá, než normální káva.

1. Připojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz.
2. Nádržku na vodu naplňte čerstvou studenou vodou a zapněte přístroj pomocí vypínače EIN/AUS. Kontrolní svítilna ve vypínači se rozsvítí.
3. Stiskněte tlačítko čerpadla. Jakmile voda vytéká ze spařovací hlavice, tlačítko čerpadla uvolněte, aby se čerpadlo zastavilo, a vyčkejte, až se rozsvítí svítilna pro indikaci připravenosti k provozu. Voda v bojleru má pak optimální teplotu pro spaření kávy.
4. Do držáku filtru vložte filtr. Vložte jednu až dvě vrchovaté odměrné lžičky kávy. Kávu rovnoměrně rozdělte a lehce ji přitlačte pomocí odměrné nebo přítlačné lžičky. Opatrně odstraňte přebytečnou kávu z okraje filtru.
5. Zaveďte držák filtru do spařovací hlavice a otočte rukojetí ve směru LOCK (v zajištěném stavu se rukojeť držáku filtru nachází uprostřed přístroje). Pod spařovací hlavici postavte šálek / šálky na espreso.
   Postavte vždy jeden šálek přímo pod jeden z výtoků. Rozsvíti-li se svítilna indikující připravenost k provozu, stiskněte tlačítko čerpadla a espreso začne vytékat do šálku / šálků. Čerpací tlak činí přibl. 15 bar. Jakmile svítilna indikující připravenost k provozu zhasne, uvolněte tlačítko čerpadla, aby se čerpací proces zastavil.
   Po spaření vyčkejte několik sekund, než začnete vyjímat držák filtru. Abyste jej mohli vyjmout, otočte rukojetí držáku filtru zprava doleva. Pozor, tlak! K odstranění použitého kávového prášku podržte filtr v jeho poloze pomocí speciální páčky na rukojeti. Otočte držák filtru a vyklepněte spotřebovanou dávku kávy. Po přípravě espresa držák filtru odstraňte. Prodlouží se tak životnost pryžového těsnění ve spařovací hlavici. Chcete-li připravit další

espreso, vložte do misky pro kávu opět kávový prášek, vyčkejte, až se svítilna indikující připravenost k provozu rozsvítí a proveďte spaření znovu tak, jak je popsáno výše.

Příprava cappuccina

Chcete-li si napěnit mléko pro přípravu cappuccina, postupujte takto:
Nejprve připravte espreso způsobem popsaným výše.
Dbejte na to, aby byl parní ventil uzavřen.

1. Stiskněte tlačítko páry a vyčkejte, až se rozsvítí svítilna indikující připravenost k provozu a svítilna indikující vytvoření páry.
2. Vyklopte parní trysku směrem ven, díky čemuž můžete pohodlně postavit pod trysku jímací nádobu (prosím, používejte nádobu odolnou vůči působení vysokých teplot). Tip: Pod trysku postavte nejprve prázdnou jímací nádobu, otočte regulátorem páry proti směru pohybu hodinových ručiček do polohy částečného otevření parního ventilu, aby se tak odstranil jakýkoliv kondenzát, který se mohl vytvořit v parní trysce.
3. Uzavřete parní ventil.
4. Nádobu naplňte z jedné třetiny čerstvým studeným mlékem (teplé, horké nebo staré mléko nepění).
5. Ponořte parní trysku trochu pod povrch mléka v nádobě a otevřete parní ventil. K nastavení množství páry použijte regulátor páry.
6. Jímací nádobou pohybujte opatrně nahoru a dolů. Jestliže mléko dosáhlo požadovaného objemu, můžete jej ještě přihřát, a sice tím, že parní trysku zavedete až ke dnu jímací nádoby. Dbejte na to, abyste nepřivedli mléko do varu, protože tím by se pěna zničila.
7. Otočte regulátorem páry ve směru pohybu hodinových ručiček, aby se parní ventil uzavřel. Poté znovu stiskněte tlačítko páry, aby se funkce výroby páry zrušila.
8. Pomocí lžičky vkládejte pěnu do espresa. Přidejte tekuté mléko. Cappuccino se zpravidla skládá z jedné třetiny z kávy, z jedné třetiny horkého mléka a z jedné třetiny z napěněného mléka.
   Vaše cappuccino je nyní hotové. Nasypte si na něj podle chuti trochu skořice nebo čokoládového prášku, jestliže to tak máte rádi.

Čištění parní trysky

- Po napěnění mléka by měla být parní tryska zbavena zbytků mléka.
- Jestliže už mléko zaschlo, je obtížné jej odstranit. Nechejte parní trubičku přes noc odmočit v nádobě s vodou, aby mléčný potah změkl. Postavte teplu odolnou nádobu s vodou pod trysku a otevřete parní ventil. Parní trysku otřete vlhkým hadříkem, aby se mléčný potah odstranil ještě před jeho zatvrdnutím. Chcete-li po vyrobení páry opět připravit espreso, postavte po spařovací hlavici prázdnou nádobu. Stiskněte tlačítko čerpadla, aby se vodou naplnil topný systém přístroje. Jestliže voda vytéká ze spařovací hlavi-

ce a svítilna pro indikaci připravenosti k provozu a svítilna pro indikaci přípravy páry zhasnou, uvolněte tlačítko čerpadla. Vyčkejte, až se svítilna pro indikaci připravenosti k provozu rozsvítí.

Výroba páry

- Pomocí funkce pro výrobu páry můžete ohřívat i jiné tekutiny, jako je např. čaj, polévka atd.
- Postupujte stejným způsobem, jaký je uveden pod bodem 1 – 7 v kapitole "Příprava cappuccina". Namísto mléka, které v tomto bodě uváděno, dejte do nádoby tekutinu, kterou chcete ohřát.
- Během doby výroby páry musí být parní ventil zcela uzavřen. Pokud svítilna indikující výrobu páry zhasne nebo už není produkována žádná pára, může to být zapříčiněno tím, že nádržka na vodu je prázdná. Stiskněte tlačítko čerpadla a jakmile začne voda ze spařovací hlavice vytékat, uvolněte jej. Vyčkejte, až se rozsvítí svítilna indikující připravenost k provozu a svítilna indikující přípravu páry. Pak můžete pokračovat s výrobou páry způsobem popsaným výše.
  Upozornění: Při používání funkce pro výrobu páry mohou z parní trysky odkapávat kapky vody, což je zcela normální. Dávejte proto pozor, aby nedošlo k opaření.

Příprava horké vody

Rovněž můžete snadno připravovat čaj, horké tekutiny a vývar z hovězího masa.

- Zkontrolujte, zda je v nádrži čerstvá studená voda. Stiskněte tlačítko čerpadla, aby se naplnil vodní systém. Jakmile voda vytéká ze spařovací hlavice, uvolněte tlačítko čerpadla a vyčkejte, až se rozsvítí svítilna indikující připravenost k provozu.
- Vyklopte parní trysku směrem ven a postavte pod ni jímací nádobu odolnou vůči působení tepla. Poté pomalu otáčejte regulátorem páry proti směru pohybu hodinových ručiček, aby se parní ventil zcela otevřel. Stiskněte tlačítko čerpadla.
- Z parní trysky vytéká horká voda. Jakmile je dosaženo požadovaného množství horké vody, uvolněte tlačítko čerpadla a zcela uzavřete parní ventil.
- Vyčkejte, až se znovu rozsvítí svítilna indikující připravenost k provozu. Poté můžete pokračovat v přípravě horké vody tak, jak je popsáno výše.

Čištění

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Přístroj nikdy nedržte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody. Všechny díly tělesa přístroje včetně spařovací hlavice by měly být čištěny jen vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádná rozpouštědla, agresivní nebo drsné

čistící prostředky. Nádržka na vodu, odkapávací vanička, kryt odkapávací vaničky, filtr a držák filtru lze mýt v teplé mycí lázni. Jestliže dojde k ucpání perforace filtru, vyčistěte jej měkkým kartáčkem.

- Nemyjte v myčce nádobí.

Odstraňování vápenných úsad

- Přístroj by měl být pravidelně zbavován vápenných úsad. Časové intervaly závisejí na četnosti používání a stupni tvrdosti používané vody. Upozornění: Používejte jen obchodně běžné odvápňovací prostředky, které jsou pro kávovary doporučeny. Dávkování podle návodu k použití.
- Uveďte přístroj do provozu jako při přípravě espresa a nechejte jej v chodu, dokud se nádrž na vodu nevyprázdní. Polovinu roztoku nechte protéci spařovací hlavicí (bez kávy nebo držáku filtru) a druhou polovinu pak skrze parní trysku.
- Poté nádrž na vodu vypláchněte a nechejte jednu až dvě náplně čerstvé vody protéci spařovací hlavicí a parní tryskou, až už není vnímatelný žádný zápach.

Užitečné rady

- Protože teplo uchovává aróma, doporučujeme servírovat espreso a cappuccino v předehřátých šálcích.
- Filtrovaná nebo pramenitá voda zlepší chuť Vaší kávy. Nikdy nepoužívejte destilovanou vodu!
- Po každém použití propláchněte systém čerstvou studenou vodou. Doplňkově k předehřátí systému před použitím hraje velkou roli i jeho vyvětrání po každém použití, aby se snížilo hromadění zbytků kávy ve spařovací hlavici.
- Je důležité, aby byla používána káva, která je vhodná pro přístroje na přípravu espresa v domácnosti.
  Ideálním množstvím kávy je 1 odměrná jednotka na šálek. Kávu lehce přitlačte a poté vložte držák filtru tak, jak je popsáno výše. Správná doba spařování trvá asi 20 až 30 sekund. Čas od času namočte držák filtru a misku na kávu do roztoku ve složení 1 díl octa a pět dílů vody, aby se odstranily zbytky kávy. Důkladně opláchněte horkou vodou. Aby se zachovala životnost těsnění mezi držákem filtru a spařovací hlavicí a zamezilo se deformaci, nenechávejte držák filtru ve spařovací hlavici, jestliže přístroj nepožíváte.

Problém	Možná příčina
Přístroj nepracuje nebo se svítilna ve spínači nerozsvítí	• Přepínač Zapnuto/Vypnuto (EIN/AUS) není zapnutý • Zástrčka není zastrčena do zásuvky
Voda nebo espreso vytéká z konce filtru	• Držák filtru nebyl správně vložen nebo nebyl dostatečně pevně uzavřen. Vložte jej znovu nebo jej dotáhněte, ovšem až po vypnutí přístroje. • Držák filtru zůstal dlouho ve spařovací hlavici a došlo ke stlačení pryžového těsnění. Těsnění vyměňte. • Na pryžovém těsnění spařovací hlavice se nacházejí zbytky kávy. Odstraňte je. • Pryžové těsnění spařovací hlavice už dostatečně netěsní a mělo by být vyměněno. • Ve filtru je příliš mnoho kávy.
Čerpadlo je příliš hlučné	• V nádržce na vodu není voda. • Nádržka na vodu nebyla správně vložena. • Sifonová trubka je zlomena nebo není v nádržce na vodu.
Nevytéká žádné espreso	• V nádržce na vodu není voda. • Tlačítko čerpadla nebylo stisknuto. • Kávový prášek je příliš jemný nebo byl příliš pevně přitlačen. • Filtr je ucpaný (vyčistěte jej jemným kartáčkem). • Spařovací hlavice je ucpaná (nechejte přístroj vyčistit v nejbližší servisní provozovně). • V přístroji došlo k usazení tzv. kotelního kamene. Je nutno provést odstranění vápenných úsad.
Káva vytéká příliš rychle	• Káva je namleta příliš na hrubo nebo nebyla dostatečně pevně přitlačena. • Ve filtru není dostatek kávy.
Vytékající káva je příliš hustá nebo vytéká příliš pomalu	• Káva je namleta příliš na jemno nebo byla příliš pevně přitlačena. • Ve filtru je příliš mnoho kávy.

Na kávě není žádná "crema" "Crema" je nahnědlá pěna nahoře na espresu, která udržuje aróma.	• Šálky a přístroj na přípravu espresa nebyly předehřány. • Byla použita nevhodná káva. • Káva pro přípravu espresa není čerstvá. • Prášek je příliš jemný nebo hrubý. • Nebylo správně odměřeno množství kávy.
Není vyráběna žádná pára	• Zkontrolujte, zda je stisknuto tlačítko páry. • Parní ventil nebyl otevřen. • V nádržce na vodu / bojleru není voda. • Parní tryska je ucpaná. Odvzdušněte nebo vyčistěte parní trysku.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapět'ové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obrat'te na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

5....-05-ES 2612 + P, CZ 02.09.2003 9:09 Uhr Seite 65

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

5....-05-ES 2612 + P, CZ 02.09.2003 9:09 Uhr Seite 66

Technische Daten

Modell:	**ES 2612**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Leistungsaufnahme:	**1150 Watt**
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	**1,4 l**

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 09/03